Українська минувшина

ілюстрований етнографічний довідник

УКРАЇНСЬКА
МИНУВШИНА

Сьогоднішнє і давнє — без вузла,
І час наспів цей вузол зав'язати,
Аби полуда з пращура сповзла
І вийшов родовід з курної хати.

Лідія Шевело

Українська минувшина

ілюстрований етнографічний довідник

2-е видання

Київ
«Либідь»
1994

ББК 635(4УКР)я2
У 45

Автори:

**А. Пономарьов (керівник), Л. Артюх, Т. Бетехтіна, О. Боряк,
В. Горленко, І. Гребінь, В. Конваи, Т. Косміна, О. Курочкін,
Т. Ніколаева, В. Сироткін, Г. Скрипник, Н. Стаценко, Г. Щсрбііі**

**Рекомендовано Вченою радою Інституту мистецтвознавства,
фольклору та етнології ім. М. Т. Рильського АН України**

**Рецензенти:
доктор історичних наук
В. Наулко
кандидат мистецтвознавства
*Т. Кара-Васильєва***

**Головна редакція літератури з духовного відродження України
та історико-філософських наук**

**Головний редактор *С. Головко*
Редактор *Ю. Медюк***

***Рекомендовано Міністерством освіти України
для використання у навчальному процесі
студентами вищих навчальних закладів***

0505000000-014 Без оголошення
У 224—94 Е
ISBN 5-325-00592-8

До читача

Як зберегти і передати нащадкам усі ті кращі надбання національної культури, що були виплекані протягом століть українським народом? Що треба зробити сьогодні, аби й завтра лунала народна пісня, не всихало життєдайне джерело народної мудрості й творчості? Які зусилля докласти, щоб створити таку атмосферу, аби молодь не цуралася національного спадку, щоб не тільки на Заході шукала свої ідеали?

Прикро, але навіть у сільській місцевості, де в побуті й заняттях населення збереглося чимало традиційного, люди відлучені від свого коріння і часто-густо орієнтовані на уніфіковану й стандартизовану «масову культуру». Хіба не парадокс, що хлібороб із діда-прадіда веде розмову з землею лише через «перекладача» — агронома, нехтуючи багатющим досвідом народної агрикультури, що син хлібороба не вміє косити, а дочка — прясти чи вишивати?

Ще прикріше, коли люди забувають духовні традиції, народні звичаї, моральні засади. Драматичність цього явища полягає не стільки у збідненні ритуалізованої сфери життєдіяльності, зокрема дозвілля, скільки в тому, що воно зачіпає головне — систему міжпоколінних зв'язків, котра є основою нації та всього національного життя. Адже традиційна етнокультурна інформація може зберігатися тільки передаючись від прабатьків до батьків, а відтак до дітей та онуків. Потяг до неї і є першоосновою справжнього патріотизму.

Звертання до традицій зовсім не означає нехтування сьогоденням. Тільки осмисливши минуле, пізнавши витоки своєї культури та історії, можна й чіткіше зрозуміти сьогодення, і уявити майбутнє. "Той, хто не знає свого минулого,— любив повторювати Максим Рильський,— не вартий майбутнього".

Ця ідея і об'єднала київських етнографів до створення довідника з традиційно-побутової культури українців, розрахованого на широкий читацький загал. Таке видання здійснюється вперше і тому, які кожна нова праця, передбачає дещо незвичний підхід до осмислення та упорядкування усього спектра народного досвіду й народної творчості.

Автори намагалися представити традиційно-побутову культуру як систему, що включає не тільки її основні складові (духовну, матеріальну та соціонормативну культуру), а й зв'язки з іншими соціальними системами. До того ж вона подана без колись обов'язкового вилучення ірраціональних моментів: магічних обрядів, повір'їв, прикмет та вірувань, які завжди були щільно вплетені в канву народного світосприймання.

Такий підхід зумовив і принцип подання етнографічної інформації — передусім системний, коли компонування матеріалу залежить від його проблематики. Подібний принцип стає переважаючим у світовій практиці створення словників-довідників, у тому числі й етнографічних. І це не випадково, бо тільки він дає змогу розкрити логіку народної культури, котра, як відомо, функціонувала за певною системою: або за життєвим циклом людини, або за сценарієм, що особливо характерно для обрядовості, або за народним календарем, або за сезонністю певних видів господарської діяльності тощо. Що ж до більш звичного абеткового принципу, то до нього автори вдавалися лише у тих випадках, коли він не суперечив специфіці викладу того чи іншого матеріалу.

Послідовність окремих розділів, па нашу думку, відповідає народним уявленням про пріоритет в життєдіяльності людини насамперед оселі, знарядь праці, їжі, потім одягу й прикрас, а відтак свят та обрядів тощо, хоча, певна річ, усі ці компоненти культури в реальному житті функціонували в тісному взаємозв'язку.

В межах кожного розділу та підрозділу ті чи інші ключові поняття й терміни розміщені згідно з прийнятою в науці ієрархією. Найчастіше за ними йде група похідних чи другорядпих понять. Відмінності між цими текстовими комплексами передані й візуально — підпорядковані поняття розташовуються у дві колонки. Щоб уникнути дублювання матеріалу, необхідного у кількох місцях, для читача зроблено відповідні посилання.

У кінці книги вміщено список використаної літератури та алфавітний покажчик усіх понять, що розглядаються.

Довідник підготовлений колективом авторів — співробітників відділу етнографії Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнології ім. М.Т. Рильського АН України. Він базується на оригінальному польовому етнографічному матеріалі, а також даних рукописних фондів Інституту, історико-краєзнавчих музеїв та етнографічних скансенів України.

У книзі вміщені ілюстрації З. Васіної, О. та Л. Косміних,
О. Слінчак, зроблені на основі польових матеріалів Л. Артюх,
В. Борисенко, Н. Гаврилюк, В. Горленка, Т. Косміпої, Т. Ніколаєвої,
а також репродукції творів художників XIX — початку XX ст.

ТРАДИЦІЙНЕ ЖИТЛО

Ой, ти, коте-рябку,
Та вимети хатку,
А ти, коте сірий,
Та вимети сіни,
А ти, котку рудий,
Та вимети грубу;
А ти, кішко, не ворчи,
Піди сміття одімчи.

ПОСЕЛЕННЯ, ЖИТЛО, ЗАБУДОВА

ТИПИ ПОСЕЛЕНЬ. Поселення землеробської людності України, які складалися з будівель, пристосованих для життя, різноманітних підсобних занять, утримання свійських тварин та зберігання продуктів, сягають глибини віків. Переважна більшість найдавніших поселень розташовувалася по високих берегах заплавних річок на захищених від вітру місцях, найзручніших для проживання та ведення господарства. Різноманіття форм таких поселень зумовлювалося специфікою освоєння степових, лісостепових та лісових територій, а також тим, що вибір ділянки для садиби був майже довільним.

Залежно від переважання тих чи інших традиційних планувальних типів сільських поселень наприкінці XIX — на початку XX ст. на Україні виділялося чотири зони — північна, центральна, південна та карпатська гірська. Північна зона в основному охоплювала масиви Українського Полісся. Тут переважав вуличний тип поселень, які виникли на місці давніх східнослов'янських дворищ. Водночас у східній (Чернігово-Сіверській) частині Полісся поряд з вуличними існували безсистемні та безсистемно-вуличні поселення. На території центральної лісостепової зони, де селяни майже до XVIII ст. могли вільно займати під забудову землі (див. Займанщина), значного поширення також набули безсистемні поселення, і тільки пізніше з'явилися вуличні. З послабленням народної колонізації у XIX ст. виникають рядові, радіальні, шнурові, а також квартальні поселення, створені на основі проектів.

У південній степовій зоні, що охоплює землі колишньої Запорізької Січі та частково Слобожанщини, більшість поселень виникла в результаті державної та поміщицької колонізації другої половини XVII — першої половини XIX ст. Тут забудова велася переважно за вказівкою властей і мала, як правило, квартальну та гніздову форму. Існували й окремі поселепня вуличного типу, наприклад, військові, відомі і в інших зонах України.

В усіх зонах побутували радіальні поселення, що виникли на основі давніх торговоремісничих центрів. Крім того, у долинах невеликих річок і в балках формувались рядові поселення, котрі являли собою однобічно забудовані вулиці.

У гірських районах Карпат поселення були переважно безсистемними і розміщувалися на зручних земельних ділянках на значній відстані одне від одного.

Малодвірні поселення, висєлки та хутори XIX — початку XX ст. були різними за походженням. У північній частині Полісся та Волині вони змінили старі назви дворів та дворищ, на хутори лише у XVIII ст., тоді як на центральному

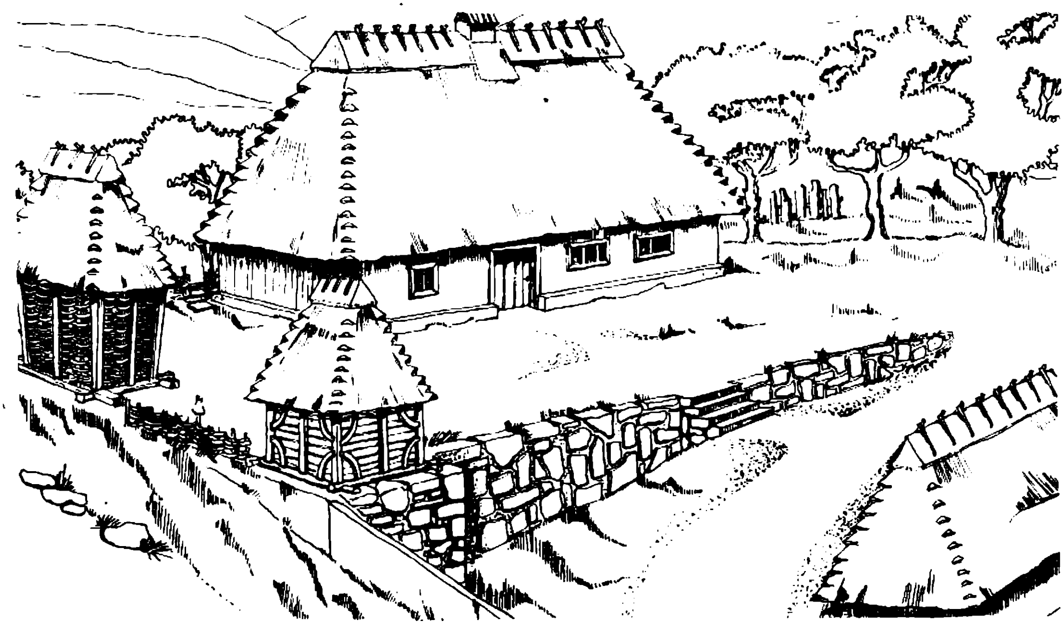
Правобережжі вони називалися *кут, кутор, хутор* ще з XI—XVI ст. Малодвірні поселення Лівобережжя та Слобожанщини XVIII ст. виникали на місці як окремих сільських займищ (*хуторів, пасік),* так і виробничих осередків землевласників або заможної козацької верхівки. Основою малодвірних поселень південноукраїнського Стену подекуди були тимчасові поселення запорізького козацтва — *зимівники.*

ТИПИ НАРОДНОГО ЖИТЛА. В основі типології традиційного сільського житлового комплексу також лежить поділ території України на зони, проте він більш розгалужений і детальніший. Отож, виділяються п'ять зональних типів, які в свою чергу діляться на підтипи. Північноукраїнський (поліський) тип мав західний (Волинське Полісся), центральний (Київсько-Житомирське Полісся) та східний (Чернігово-Сіверське Полісся) підтипи. Центральноукраїнський правобережний лісостеповий тип включав львівський (галицький),

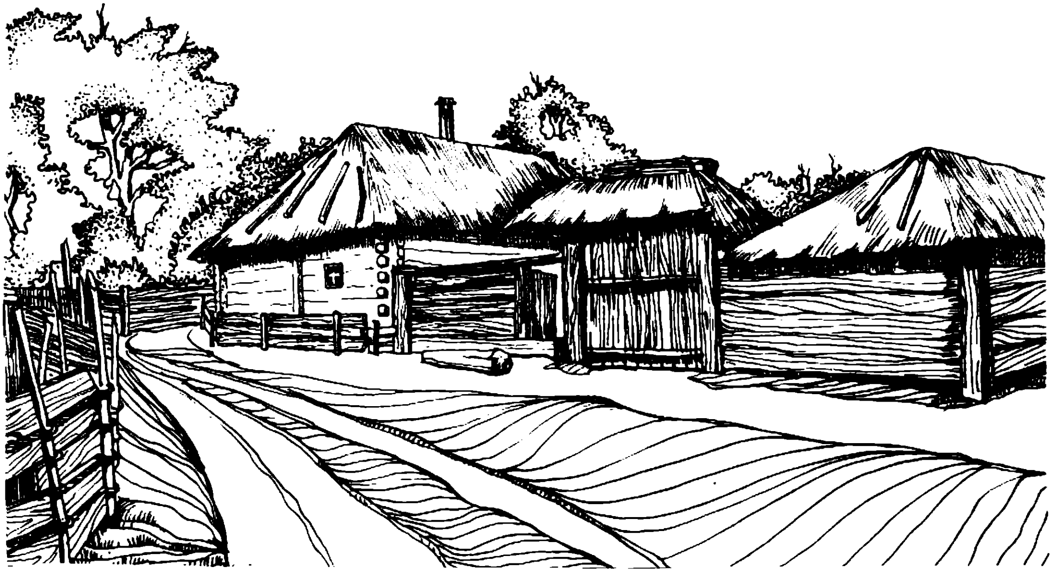
Традиційне житло. Північноукраїнський тип, центральний підтип

західноподільський, східноподільський та південнокиївський підтипи. Центральноукраїнський лівобережний лісостеповий тип складався з північнополтавського, південнополтавського та слобожанського підтипів. Західноукраїнський (карпатський) тип поділявся на шість підтипів: гуцульський, бойківський, лемківський, покутський, буковинський та долинно-закарпатський. І нарешті, південноукраїнський степовий тип був представлений дністровсько-дунайським, нижньодніпровським та приазовським підтипами. Загальне уявлення про зональні відмінності народного житла можна скласти з наведених ілюстрацій.

Традиційне житло. Північноукраїнський тип, західний підтип



Традиційне житло. Центральноукраїнський правобережний тип, західноподільський підтип

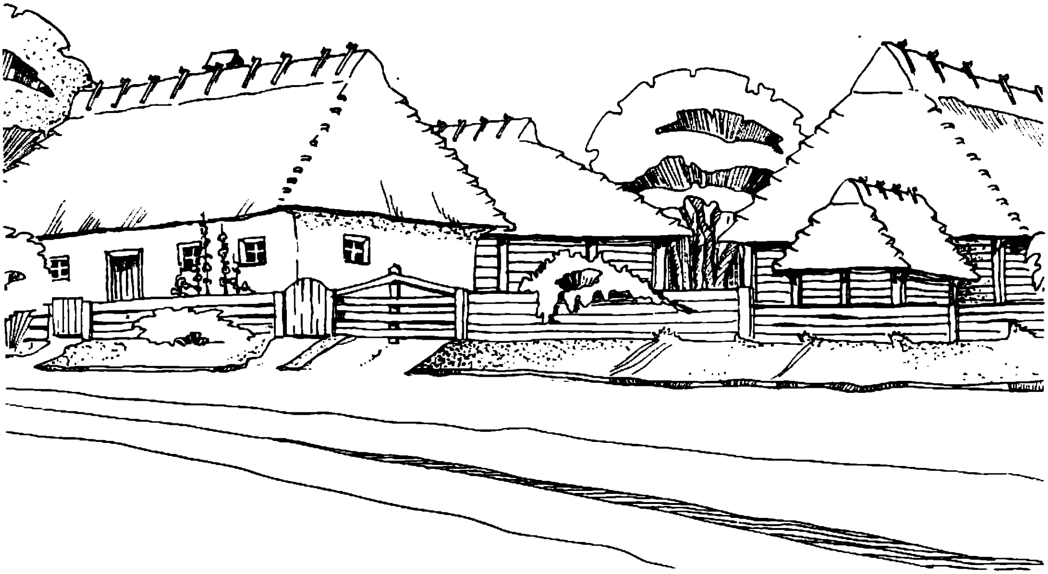


Традиційне житло. Північноукраїнський тип, східний підтип

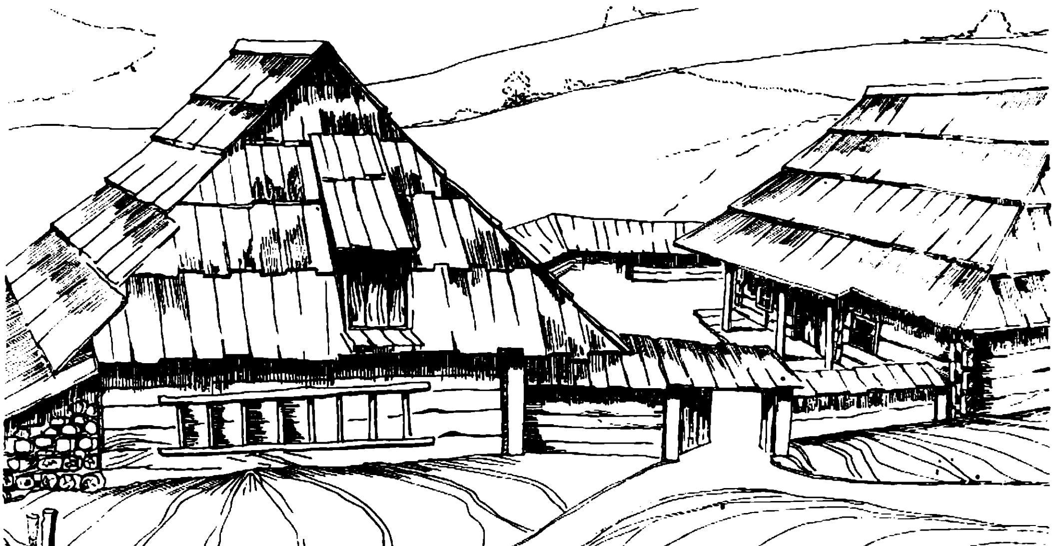
Традиційне житло. Центральноукраїнський правобережний тип, східноподільський підтип

Традиційне житло. Центральноукраїнський лівобережний тип, полтавський підтип

Традиційне житло. Центральноукраїнський лівобережний тип, слобожанський підтип



Традиційне житло. Центральноукраїнський правобережний тип. південнокиївський підтип



Традиційне житло. Західноукраїнський тип, гуцульський підтип

Традиційне житло. Західноукраїнський тип, лемківський підтип

Традиційне житло. Південноукраїнський тип, дністровсько-дунайський підтип

Традиційне житло. Південноукраїнський тип, нижньодніпровський підтип

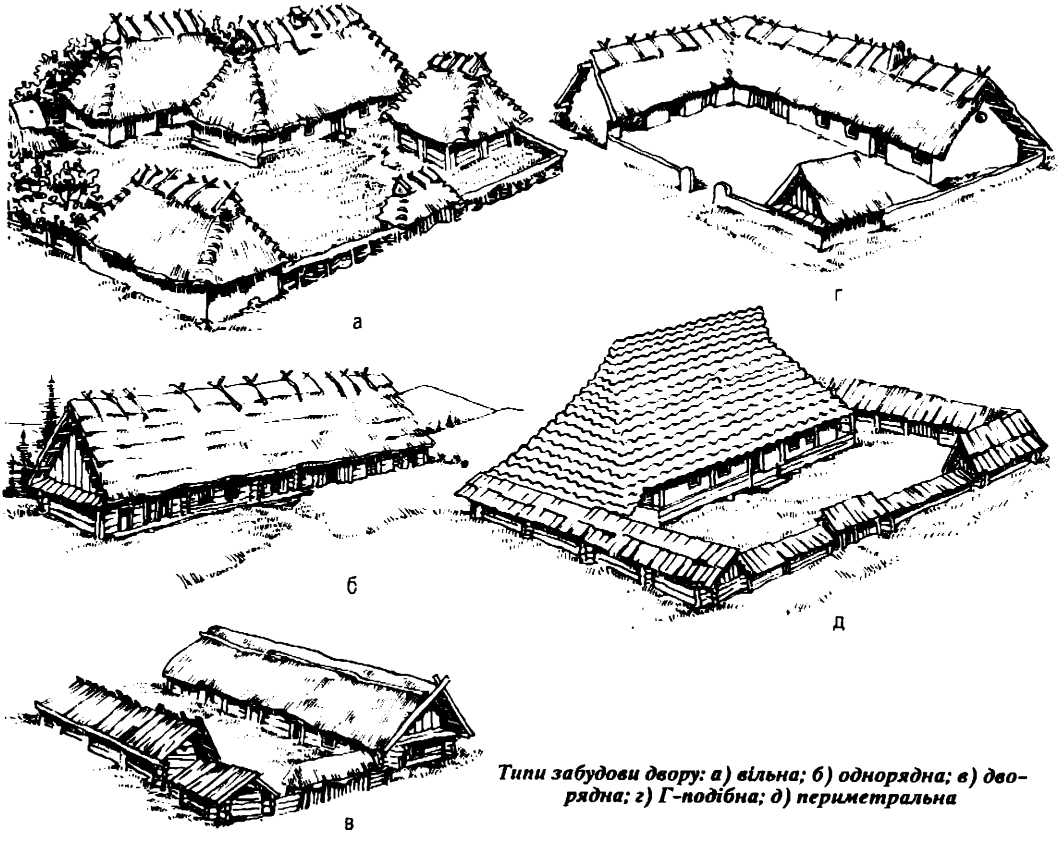
ДВІР. У сприятливих природно-географічних умовах України на всій її території сформувався так званий відкритий тип Д. Це означає, що земельна ділянка, прилегла до хати (*хижі)* та господарських споруд, завжди лишалася просто неба — на відміну від побутуючого в інших східнослов'янських народів закритого типу, коли під спільним дахом із житлом знаходилася певна площа Д.

За типом взаємозв'язку житлового будинку з господарськими спорудами український відкритий Д. у XIX — на початку XX ст. характеризувався переважно незалежним розміщенням житла. У деяких районах (Полісся, Карпати, частково Лісостеп та Степ) побутували різні варіанти поєднання житла з господарськими спорудами — від часткового до суцільного.

ЗАБУДОВА ДВОРУ. За формою взаєморозташування житла і господарських споруд український двір мав шість типів забудови. При вільній забудові господарські будівлі й хата розташовувалися без певної системи, підпорядковуючись особливостям рельєфу садиби та господарським вимогам її хазяїна. Однорядна забудова передбачала розміщення господарських споруд на одній лінії з хатою. При цьому елементи забудови могли бути зовсім не зв'язаними між собою, зв'язаними частково або об'єднаними спільним дахом *(довга хата, погон, лінійна, шнурова забудова).* При дворядній забудові господарські будівлі та хата утворювали два паралельних ряди і також могли бути зовсім не зв'язані, зв'язані частково або суцільно *(двоpяд).* При Г-подібній та П-подібній забудові її елементи в плані утворювали відповідну літеру, а при пе-

риметральпій розташовувалися по периметру садиби. Ці типи також мали три форми взаємозв’язку — відсутній, частковий та суцільний.

Двори із суцільним замкненим взаємозв`язком усіх будівель та периметральним їх розташуванням на садибі в різних районах України мали різні пазви: *окружний двір, круглий двір, підварок* — на Поліссі; *заєзд, замкнений* — на Поділлі; *хата у брамах, гражда* — на Гуцульщині; *хутір, зимівник, козацький двір* — на Півдні.



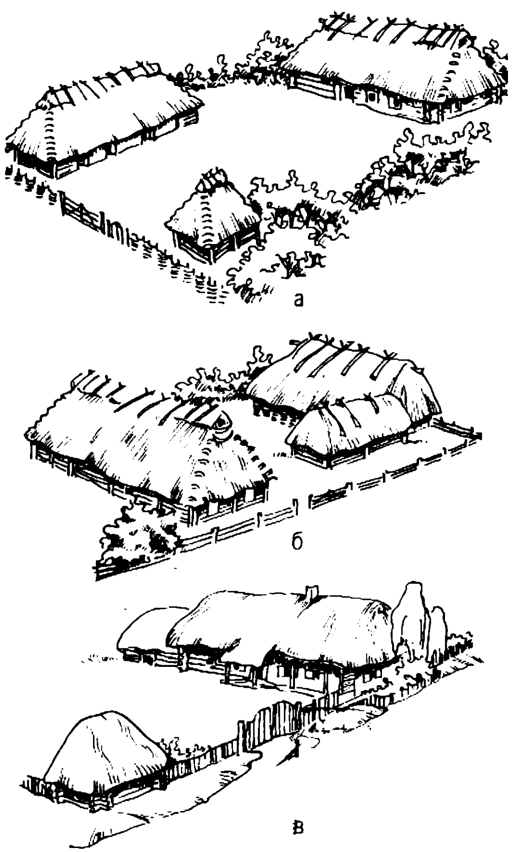
Типи забудови двору: а) вільна; б) однорядна; в) дворядна; г) Г-подібна; д) периметральна

ДВІР І ВУЛИЦЯ. Щодо розміщення хати відносно вулиці український двір був представлений трьома варіантами: віддаленим, наближеним та безпосереднім.

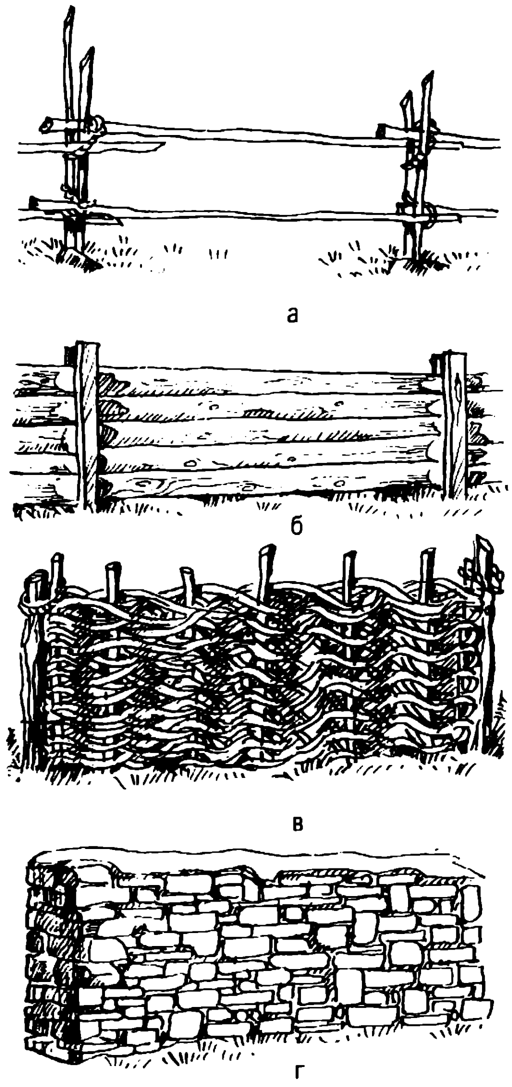
В умовах народної колонізації земель виникали садиби переважно з віддаленим розташуванням хати відносно проїзних шляхів, постановкою її в глибині двору. Такий тип на Поділлі називався *двір з*

проїздом, на Полтавщині — *глибокий двір.* При наближеному розташуванні хати перед нею був невеликий земельний простір, на якому, як правило, висаджували дерева, кущі, квіти. Цей тип набув значного поширення на початку XX ст.

майже по всій Україні, особливо в умовах нової садибної забудови вуличних поселень Лісостепу та Степу. Безпосередній вихід хати на вулицю, її розташування саме на межі садиби, яка прилягає до вулиці, є типом, який зустрічався дуже



Розташування хати відносно вулиці: а) віддалене; б) наближене; в) безпосереднє



Типи огорожі двору: а) вер`є; б) паркан; в) тин, плетений із лози: г) мур

рідко — переважно в забудові садиб, котрі межували з ринковими майданами або жвавими торговельними шляхами. Під впливом білоруських та російських традицій цей тип наприкінці XIX — на початку XX ст. мав деяке поширення в порубіжних районах Полісся та Слобожанщини.

ОГОРОЖА ДВОРУ. Матеріал, з якого робили огорожу, та її форми значною мірою створювали виразність сприйняття сільської забудови того чи іншого району України. Найдавнішою формою огорожі були вали *(окопи)* з землі та глини, перемішаних зі м'ятою соломою. Поверх них висаджували кущі та дерева. Наприкінці XIX — на початку XX ст. у переважній більшості районів лісостепової та степової смуги поширилися плетені з лози *тини.* У лісових районах огорожу робили з тонких стовбурів дерев, горизонтально покладених між подвійними вертикально вбитими в землю стовпчиками. Такий тип огорожі мав назву *вер'є.* На Західному Поліссі подекуди зберігалися такі архаїчні форми огорожі, як *сторч, сторчівка, частокіл,*— зроблені з кругляків, вертикально вбитих у землю, та *паркани* — з закладених у пази вертикальних стовпчиків горизонтальних плах чи горбилів. У південних районах, багатих на камінь, огорожі робили з груботесаних брил (*плиток*) значних розмірів, поставлених на ребро (*плетняки*), або ж викладали з дрібного каміння без розчину *(мури).*

Огорожа мала в'їзні ворота — *браму,* вхідні двері — *фіртку* — та *перелаз* — підвищений над рівнем землі отвір для проходу людини, утруднений для худоби та птиці.

ХАТА — загальнопоширена на території України назва житлової споруди. Поряд із цим терміном у західних районах побутували назви *хижа, халупа,* на Лівобережжі — *хатина.* У південних степових районах частково заглиблене в землю житло називалося *бурдей, землянка,* а підвищене — *верхова хата, горішня хата, горішник.* Бідняцька X. гуцулів та бойків Карпат також мала назву *бурдей (бурдій).*

Українська X. пройшла багатовіковий шлях розвитку від однонодільних до дво-, три- та багатоподільпих споруд, яким були притаманні яскрава зональна виразність, локальна специфіка, різноманітність планування тощо. Поруч із повсюдним поширенням двоподільного житла, яке складалося з X. та неопалюваних сіней, у північно-східних районах па початку XX ст. з'явилися споруди, в яких обидва приміщення мали печі, а на Закарпатті двоподільне житло об'єднувало в собі два незалежних приміщення, кожне з яких мало зовнішній вхід *(хата* й *кліть),* причому лише перше опалювалося піччю. Ускладнення двоподільного житла на Поліссі та Слобожанщині відбувалось за рахунок або виділення в сінях ще однієї житлової кімнати з піччю *(теплушки, теплухи, кухні),* або повного перетворення сіней на тепле приміщення. У другому випадку вхід влаштовували безпосередньо з вулиці у так званий *прихаток,* а заможні господарі прибудовували перед вхідними дверима ще й *сінці, ганок.*

Найбільш поширеною на Україні в кінці XIX — на початку XX ст. була триподільна X. багатьох варіантів. На Поліссі, Північному Правобережжі, на Полтавщині, Слобожанщині та в долинних районах Прикарпаття й Закарпаття цей класичний тип українського житла мав розташовані по центру споруди сіни *(сінь, сінці, хороми, боїще, баще, приклад)* та розташовані по обидва боки від них житлову кімнату та підсобпе приміщення для зберігання продуктів харчування, дрібного реманенту та сезонного одягу *(комору, кліть).* Своєрідність карпатського варіанту полягала в тому, що вхід до

комори влаштовувався не з сіней, як в інших районах, а знадвору. Це давало змогу прибудовувати комору не лише до сіней, а й до тильної стіни житлової кімнати. Таким чином, остання ставала в центрі всієї будівлі. В економічно більш розвинених південних районах переважав варіант, коли два житлових приміщення симетрично розташовувались відносно сіней. Він мав назви: *хата на дві половини, дві хати через сіни.*

Традиційним типам Х. різних регіонів України надавали своєрідності такі елементи, як ганок (*крильце, калідор, рундук*), значні виноси даху (*піддашшя, піддашок, підсобійка, підострішина, дармовис, піднакат)* та галерея (*рукійма, лавочки).*

Подальше ускладнення плану Х. йшло через виокремлення в сінях комори (*комірки, комірчини, кліті, підкліті, хижки, чулана, кладовки*), а в житловому приміщенні — кухні (*боковки, ванькіри, алькіру, хатчини).* На Поліссі, крім комори, в сінях виділяли приміщення, яке використовували замість льоху (*стебку, стьобку),* оскільки високі грунтові води заважали копанню глибоких льохів. Аби при мілкому заглибленні в грунт корнеплоди не промерзали, стебки обігрівали жаровнями з розпеченим вугіллям.

Традиційний план Х. ускладнювався й за рахунок прибудови господарських приміщень, які розміщувались під подовженим спуском даху. Такі будівлі набули поширення на Волинському Поліссі *(хата з прибічками, пуклітом, покліттю*), Поділлі *(з прибоками, притулами, причепами*), у Карпатах *(з пелевнею, половником, прихатою, захатою, шатром, газовбою),* на Слобожанщині *(з захатником, припусницею, прихала баком, сутком).*

Наприкінці XIX — на початку XX ст. під впливом міських споруд в українських селах з'являється новий тип триподільного житла, який складається з двох суміжних Х., розташованих у ряд по один бік сіней *(однобічна хата).* Деякі житла Полісся, Карпат і Півдня являли собою значно видовжену будівлю (*довга хата),* в якій в одному ряді з житловим приміщенням під окремим чи спільним дахом об'єднувалися господарські прибудови.

Найбільш заможні селяни Лісостепу та інших районів будували багатоподільні житла з трьох-чотирьох кімнат (*кругла хата, домок).* Такі споруди виникали в результаті членування кожної з камер триподільного житла: в сінях виділялась комора, а кожне з житлових приміщень переділялось на два — *чисту хату (велику хату, залу)* та кухню або кухню-спальню *(хатину, ванкір, алькір).*

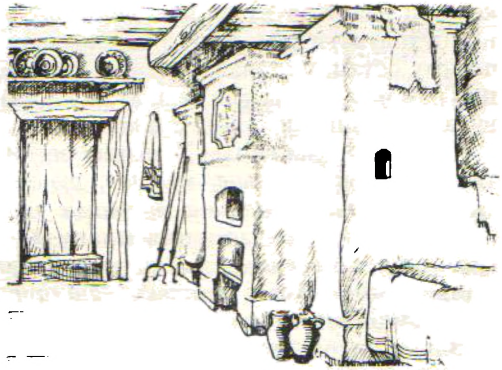
Українська Х. на всій території свого поширення являла собою наземну одноповерхову споруду, за винятком гірських районів Карпат, придністровської зони Буковини та Поділля, де під житлом, розташованим на крутих схилах, влаштовували цокольний поверх *(погреб, пивницю*), який використовували для господарських потреб. Винятком було житло вкрай зубожілого сільського населення деяких районів — напівземлянки та землянки.

ІНТЕР'ЄР ХАТИ. Внутрішнє планування українського житла, традиції якого сягають давньоруського періоду, характеризувалося у XIX ст. повсюдною типологічною єдністю. Отже, вариста українська піч завжди займала внутрішній кут хати з одного боку від вхідних дверей і була обернена своїм отвором *(челюстями)* до фасадної стіни *(чільної, входової, передньої*), в якій були вікна. По діагоналі

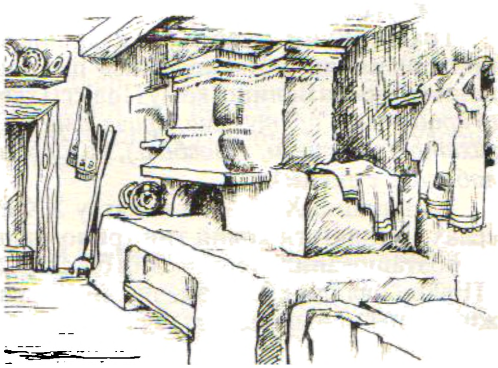
від печі влаштовували парадний кут (*покуть, червоний кут, святий вугол, божній кут),* де розміщували ікони, прикрашені тканими або вишиваними рушниками (*божниками*), обтикані цілющим зіллям та квітами; перед ними вішали лампадку. На Лівобережжі для ікон виготовляли спеціальні полички *(божнички),* а у найбільш заможних селян були цілі домашні іконостаси.

Під іконами уздовж бічної *(причілкової)* стіни ставили стіл. У карпатських горян і подекуди в подолян функції столу виконувала скриня. Біля столу попід тильною *(задньою, запічною, напільною, примісткою)* стіною розміщували довгу дерев'яну лаву, а з зовнішнього боку — маленький переносний ослінчик. Збоку від столу знаходилася скриня. Простір між піччю та причілковою стіною заповнювався дерев'яним настилом на стовпчиках, піднятим на рівень лежанки печі *(піл, приміст).* Удень він використовувався для хатніх робіт, а вночі слугував спальним місцем. На Волинському Поліссі літнє спальне місце *(полаті)* іноді влаштовували в сінях. Уздовж чільної та причілкової стін наглухо встановлювали лави, які на свята прикрашали саморобними ряднами *(веретами, коцами),* а в заможних сім'ях — килимами. В кутку, протилежному печі, біля дверей і над ними розміщували дерев'яні полички або невеличку шафу *(мисник, мисничок, судень)* для посуду, а вздовж чільної стіни над вікнами проти печі — полицю для хатнього начиння та хліба *(хлібну полицю).*

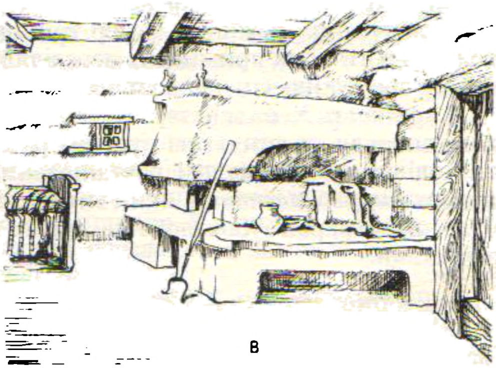
В однокамерних бідняцьких хатах Полісся та Карпат майже до початку XX ст. побутувала архаїчна форма курної печі *(курянка, піч по-чорному*), дим від якої йшов просто в хату. Для його виводу у стелі робили спеціальний отвір *(димник)*



а



б



в

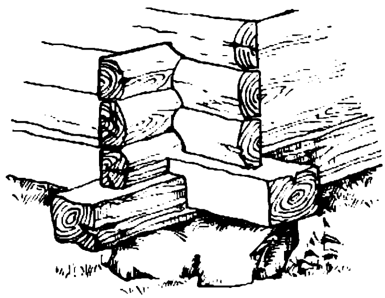
Типи печі: а) лівобережний; б) правобережний; в) лемківський

із засувкою. Поліщуки майже до 20-х років XX ст. продовжували користуватися такими архаїчними освітлювальними пристроями, як *посвіт, лучник, світак, світач, світильник, светло, лучина,* які встановлювали біля вікна проти печі. Зі стелі, в якій залишали отвір, над посвітом спускали трубу *(комин, посвітній комин, світильний комин),* зроблену із хмизу або полотняного мішка, обмазаних глиною. Своєрідності поліському та карпатському інтер'єру надавала ціла система жердок (на більшості території України їх було лише одна — дві). Це поздовжні й поперечні жердки-полиці *(гряди, вальки);* жердка-перекладина *(пересувка, носуля)* для плетіння постолів, личаків, рогож; жердка для підвішування кросен ткацького верстата *(грядка);* жердка-сушилка біля печі (*балічка, біло)* та повсюдно поширені жердки-вішалки над спальним місцем.

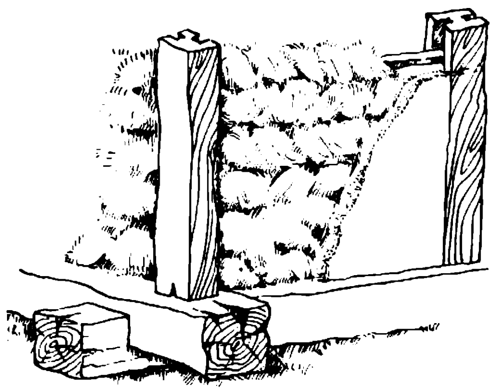
Українська вариста піч за формою димозабірного пристрою *(комина, шиї, цівки),* який розташовувався над припічком, представлена трьома типами: лівобережним, правобережним та лемківським. Стінки комина печі лівобережного типу були поставлені на припічок урівень з ним, так що припічок мав вигляд заглибленої площадки. Правобережна піч мала комин у формі зрізаної піраміди — у вигляді вільно нависаючого над припічком або спертого на стовпчики коша. Лемківська піч, крім своєрідної орієнтації отвору на причілкову стіну, мала комин у формі Г-подібної труби, коротка частина якої нависала над припічком, а подовжена з'єднувалась із стіною сіней, де був отвір для виводу диму в сіни. Основу печі *(опічки)* найчастіше робили з глиносоломи, у поліському та карпатському житлі були поширені опічки з дерева, на Півдні та Закарпатті — з природного каменю, пізніше — з цегли.

Традиційна українська хата мала, як правило, не менше трьох вікон: у чільній стіні — двоє навпроти печі (*перепічні)* та третє навпроти столу (*застільне, покутне).* Робили й маленьке віконце у причілковій стіні *(запічне).* В курних хатах Полісся та Карпат майже до початку XX ст. зберігалися так звані *волокові вікна*, що являли собою вузькі наскрізні отвори в стіні, які закривалися дерев'яними засувками — *волоками.*

СТІНИ ХАТИ зводилися з різних будівельних матеріалів залежно від місцевих ресурсів та економічних можливостей забудовників.



а



б

Типи конструкції стін хати: а) зрубна; б) каркасна

Давні традиції на Україні мали два типи конструкції стін: з р у б н и й і к а р к а с н и й. Через хижацьке знищення лісу, високі ціни на лісоматеріали співвідношення зрубних і каркасних жител у кінці XIX — на початку XX ст. змінюється на користь останніх, а зрубне житло стає привілеєм заможних господарств, перетворюючись па своєрідний символ добробуту.

У північній полосі Лісостепу каркас заповнювали деревом та частково глиносоломою, а у південній — плетінням (мінімально вживали дерево, максимально — лозу, очерет, солому з глиносоломою). На Правобережжі відстань між стовпами каркасу *(слупами, шулами*) заповнювали дерев'яними горбилями *(риглями, дилями, диликами),* які горизонтально закладали в пази (*бурти, чари, кані)* цих стовпів. У лівобережному варіанті переважав вертикальний спосіб заповнення каркасу *(сторчівка, торчівка, всторч*). Проміжки між стовпами каркасу закладали більш тонким деревом — *торчами,* які заводилися зверху у поздовжню обводку, а знизу або закопувалися в землю, або вставлялися у нижню балку — *підвалини.* Торчові стіни з обох боків обмазували глиною та білили. Для кращого прилягання обмазки її накладали на забиті у стіни дерев'яні кіпки *(клинці, тиблі).* У XX ст. замість тиблів почали набивати металевими цвяхами дерев'яні планки або дранку *(решетівку).*

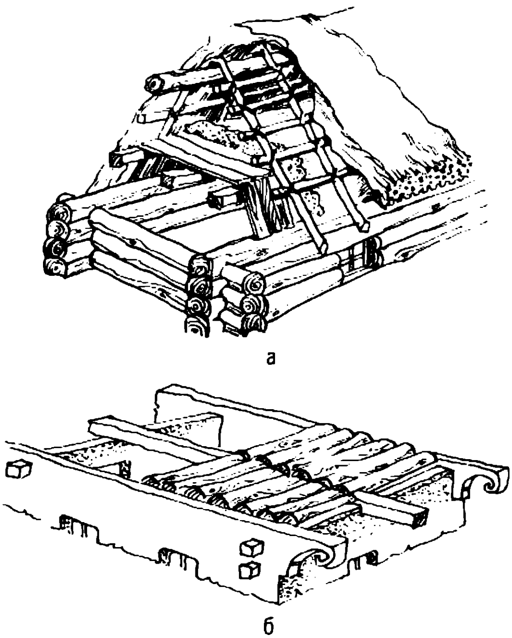
Стіни з плетеним заповненням каркасу *(турлучні)* мали поширення у зоні Лісостепу та Степу. Вони мали досить легкий каркас із густо поставлених стовпчиків, які скріплювалися кількома рядами горизонтальних жердок *(веричок, глиць).* Каркас вертикально заплітали хмизом, лозою, очеретом, а далі з обох боків обмазували товстим шаром глиносоломи. Турлучні хати мали різні назви: *мазка, мазанка, хворостянка, кильована, на підпльоті* та ін.

Поряд із каркасною у лісостеповій і особливо у степовій частині України побутувала б е з к а р к а с н а техніка зведення стін із глиносолом'яних вальків та блоків-цеглин (*саману, колибу, лампачу, паців),* а в ряді районів — із природного каменю — ракушняку, солонцю тощо.

ДЕКОРАТИВНО-ХУДОЖНЄ ОЗДОБЛЕННЯ ХАТИ було досить різноманітним у різних районах України. Так, якщо засоби зовнішнього оздоблення зрубних поліських жител обмежувалися частковою побілкою або обмазкою глиною, до того ж лише житлової частини хати, то у крайніх північно-західних районах зруб залишався небіленим або підбілювалася тільки частина стін навколо вікон. Декор зрубного карпатського житла відзначався багатством профільованого різьблення (глухого, площинного, наскрізного). Значним розмаїттям прийомів оздоблення характеризувалось каркасне та безкаркасне житло лісостепових та степових районів. Тут, окрім традиційної обмазки глиною та побілки, широкого вжитку набули підводка кольоровими глинами та декоративний поліхромний розпис. У прикарпатських зонах Поділля, Буковини, гірських районах Прикарпаття та Закарпаття застосовували прийоми художнього викладання — *шалівку, шинглі, пікування.*

ДОЛІВКА ТА СТЕЛЯ. У традиційному українському житлі долівка *(земля)* завжди була глиняною. Дощана підлога навіть у домівках заможних селян наприкінці XIX — на початку XX ст. траплялася дуже рідко, та й лише в районах, багатих па ліс.

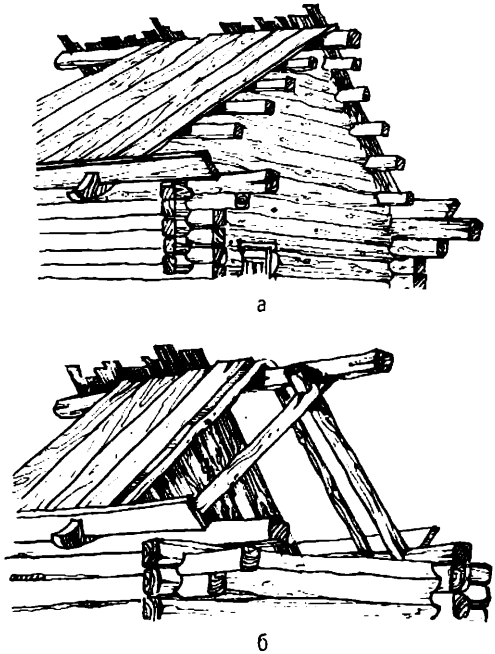
Стеля підтримувалася поздовжніми або поперечними балками — *сволоками.* На них укладали різного роду настил (із горбилів, дощок, пруття, переплетеного глиносолом'яними перевеслами, тощо). Лише у поліському житлі збереглися поодинокі випадки влаштування таких ар-



Типи стелі: а) на повздовжньому сволоку; б) архаїчна трапецієподібна

хаїчних форм стелі, як трикутна, трапецієподібна та напівкругла *(горбата стеля).* Стелю, як правило, завжди білили, залишаючи небіленими іноді лише сволоки. Повністю небілена стеля побутувала лише у західних районах Полісся та у карпатських горян *(мита стеля).*

ДАХ. Найбільш поширеною конструкцією Д. на Україні була чотирисхила на кроквах, які кріпилися на вінці зрубу або на поздовжніх балках *(платвах),* покладених по верху стін. На Поліссі ще побутував двосхилий дерев'яний Д. кількох варіантів: *накотом, на стільцях, на сохах* тощо. У правобережних лісостепових ра-



Типи конструкції двосхилого даху: а) «накотом»; б) «на стільцях»

йонах Д. покривали переважно соломою, зв`язаною снопиками *(куликами, китицями, плескачами*), а в лівобережних — розстеленою соломою *(внатруску, під ліщотки, по-простому, під ногу).* На Правобережжі та в Карпатах по ребрах та вздовж усього Д. викладали сходинки *(острішки, карби, сходинки, стріхачі*). Такий Д. завершувався високим гребе-

нем *(верхом),* прокладеним по всій його довжині. Через велику кількість атмосферних опадів Д. тут були значно вищі, ніж в інших районах. У зонах, багатих на ліс, покрівельним матеріалом слугувало дерево *(плахи, дрань, гонт).*

ГОСПОДАРСЬКІ БУДІВЛІ ДВОРУ. Найбільш характерними Г. б. д. на Україні були: *хлів* — для великої рогатої худоби; *стайня* — для коней; *саж, куча, кармник* — для свиней; *курник* — для домашньої птиці; *кадуб, вулик, довбня* — для бджіл. Зерно в снопах зберігали в *клуні, стодолі, половнику*; хліб та продукти домашнього вжитку, збіжжя — *у коморі;* сіно й солому — в *оборозі, сіннику, одрині;* кукурудзу в початках — *у коші, кошниці.* Для зберігання сільськогосподарського реманенту слугували *возовня, піднакат, сарай, шопа, повітка.*

Більшість Г. б. д. зводили з найменш цінних матеріалів. Винятком були дві споруди — комора та клуня, оскільки в них зберігали най коштовніші запаси землеробської сім'ї.

ГОСПОДАРСЬКІ СПОРУДИ СЕЛА обслуговували цілий ряд життєво необхідних для селянства процесів по переробці та зберіганню продуктів, а також забезпечували виготовлення та ремонт знарядь праці, засобів пересування та ін.

Для переробки зерна на борошно традиційними для України були два типи мукомельних споруд. *Цемлини,* які використовували енергію води, та *вітряки,* що використовували енергію вітру. Млини — більш давній тип таких споруд, згадки про нього маємо ще у XIII ст. Щодо вітряків, то найінтенсивніший розвиток їх будівництва на Україні припадає на XVIII — XIX ст. Та й донедавна вони становили невід'ємну частку сільського краєвиду.

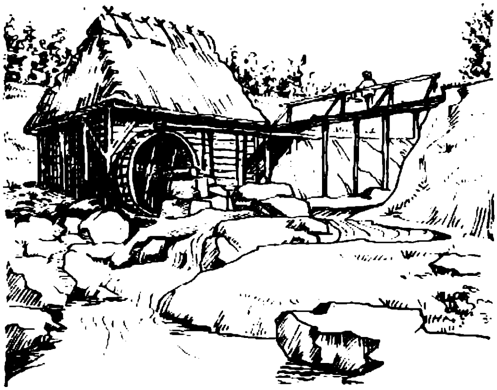
Ранні типи нерухомих вітряків — рублених восьмигранних вертикальних башт на могутніх підвалинах — зберігалися на Поліссі майже до середини XX ст. Іншого типу вітряки — у вигляді восьмигранної з похилими стінами зрізаної піраміди, значно вищі за поліські, були поширені на Чернігівщині та Волині. У лісостеповій та степовій смузі побутували рухомі вітряки, які мали чотирикутну або квадратну в плані форму, з вертикальними стінами, зведеними у зрубній чи каркасній техніці. Нерухомим лишався тільки фундамент, заглиблений в землю. Дво - або трисхилі дахи цих вітряків укривали соломою, деревом, іноді залізом. Архітектура вітряків була надзвичайно різноманітною — одно- та двоповерхові, з ганками, галереями та іншими деталями. Вхід до вітряків усіх типів був просто знадвору, а віконця досить слабко освітлювали внутрішній простір.

Для переробки зерна па крупу окремі села мали спеціальні споруди — *крупорушки.* Як тяглову силу тут використовували коней або волів, котрі приводили в дію певну механічну систему. Для переробки сім'я соняшника на олію застосовували різного роду преси — *олійниці.* Своєрідними типами технічних споруд були сільські *сукновальні* та *валила.* Як і крупорушки та олійниці, за матеріалом та технікою вони відповідали місцевим будівельним традиціям.

Особлива роль серед Г. с. с. належала *кузні.* Майже до середини нашого століття ця невелика, маловиразна, але дуже важлива споруда була обов'язковою в кожному селі (докладніше див. Ковальство). Серед Г. с. с. слід відзначити й цілу низку споруд для ночівлі худоби при відгінному скотарстві на Поліссі та в Карпатах: *стайні, стаєнки, кошари* та ін. (див. Скотарство).

Господарські будівлі двору: а) хлів; б) саж; в) курник; г) клуня; д) комора; е) оборіг

ГРОМАДСЬКІ СПОРУДИ СЕЛА обслуговували потреби місцевого населення та подорожніх у фабричних та мануфактурних виробах (*лавки, крамниці),* у харчах, напоях та ночівлі *(шинок, заїзд, корчма)*. Архітектурними перевагами ці споруди, як правило, не відзначалися.

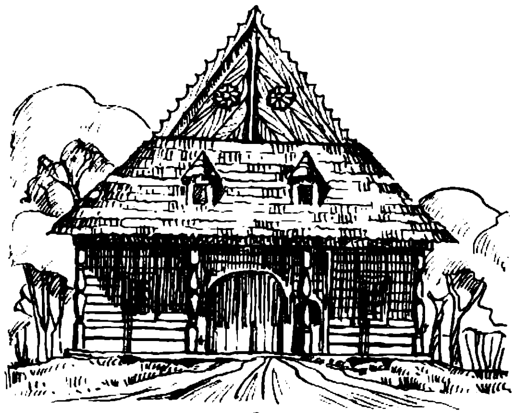


а

б

Господарські споруди села: а) млин,; б) вітряк

а



б

Громадські споруди села: а) церква; б) корчма

Протилежністю в цьому плані були культові споруди села — *церква, дзвіниця, будинок священика.* їх спорудженню та оздобленню надавалося великого значення. Церковно-храмова архітектура стилістично різноманітна в кожному з регіонів України. Водночас в її основі лежить спільність вирішення центральної хрестово-купольної композиції, орієнтації олтарної частини на схід і відповідно входу на захід. Пластика фасадів, декоративне оздоблення інтер’єру також багатоваріантні — низькі трибанні зрубні церкви Карпатського регіону контрастують з гірським пейзажем, тоді як високі, вертикально обшиті дошками храми Лісостепу та Степу контрастують з рівнинним краєвидом.

Докладніше про Г. с. с. див. розділ «Осередки громадського спілкування».

ЖИТЛО В ДУХОВНОМУ СВІТІ СЕЛЯНИНА

ЖИТЛОВА ОБРЯДОВІСТЬ. Будівництво житла здавна було одною з найважливіших подій. З переселенням до нової хати люди пов`язували свої надії на щасливіше й заможніше життя. Боротьба з природною стихією, бажання найрізноманітнішими засобами задобрити її, прагнення забезпечити надійність та міцність нової оселі — усе це знайшло відбиття у своєрідних віруваннях, звичаях та обрядах. Це вибір місця і часу для будівництва житла, його закладини, закінчення будівництва, перехід у новий дім та багато іншого.

Колись суворо канонізований та регламентований комплекс обрядовості, пов'язаної з житлом, сьогодні існує лише у вигляді розрізнених елементів і побутує серед невеликої частини сільського населення. А такий украй необхідний захід, як вибір місця для житла, нині майже зовсім не здійснюється, оскільки це місце в обов'язковому порядку визначається районним архітектором при виборі забудовником того чи іншого типового проекту і неодмінно узгоджується з генеральним планом розвитку села.

ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ НОВОЇ ХАТИ по всій Україні (крім Півдня) був одним із найважливіших обрядів, пов'язаних із народним житлом. При вирішенні цього питання брали до уваги багато чинників: віддаленість житла від вулиці, рельєф садиби, розташування хати щодо сторін світу тощо.

Для нового житла намагались знайти таке місце, яке мало задовольняти цілий ряд вимог, зокрема: 1) щоб город за хатою та господарськими спорудами виходив до річки, ставка, на долину; 2) щоб це місце було по можливості на цілині, де земля «спокійна»; 3) на горбку, де немає вологи; 4) там, де ранком не буває роси; 5) де не ростуть дерева; 6) де колись водилася худоба, була в сім'ї злагода і не вмирали діти; 7) де можна вдало розмістити господарські споруди; 8) де є зручний під'їзд; 9) вхід до хати повинен бути із південного боку або зі сходу.

Слід зауважити, що заборон при цьому було значно більше. Так, не можна було будувати нову хату: 1) за розмірами меншою від старої *(щоб не зменшилась сім`я);* 2) на місці старої, хоча б трохи не посуваючись убік; 3) на садибі родини, де були п'яниці, злодії тощо; 4) там, де люди вимерли від пошесті; 5) де часто хворіли; 6) де були сварки та розлучення; 7) де колись вбили когось чи ще якось осквернили місце; 8) де були поховання, особливо вішальників; 9) де раніше була церква

чи якесь інше святе місце; 10) де колись молотили *(бо будуть чорти молотити)-,* 11) на пустирах, вигонах, мочарах, на роздоріжжі, перехресті доріг та на межі; 12) там, де хата розділяла ділянку землі навпіл; 13) на стежках, дорогах та корчах; 14) на камінні та болотах; 15) там, де росло дерево, а особливо бузина, терен, груша і вкрай небезпечна калина; 16) де був льох чи якісь ями; 17) де був хлів чи стайня; 18) де був смітник, гноярка, місце, куди виливали помиї; 19) де скупчувалась дощова вода; 20) де була хата, яка згоріла від удару блискавки.

Крім того, щоб визначити місце для нового будинку, ходили до ворожок та розпитували старих людей. У деяких випадках па цьому місці сіяли жито: якщо воно росло гарно, то вважалося, що й місце гарне.

Перевірка правильності обраного місця полягала у подальшому уточненні розміщення хати на одній із найбільш придатних ділянок. Для цього здійснювався такий обряд: під кожним рогом майбутнього житла забивали дерев'яні кілки або ж клали камінці, біля яких після заходу сонця таємно від чужих очей насипали певну кількість зерен жита або пшениці — 27, ЗО, 33, 36, 39 тощо. Водночас посередині майбутнього житла на столику або стільці, застеленому рушником, клали хрест (який потім, при зведенні хати, переносили на покутній стовп), хліб, сіль і залишали яку-небудь посудину з водою. Подекуди для більшої вірогідності воду ставили біля кожного кілка чи камінця. Наступпого ранку до схід сонця перевіряли, в якому стані були хліб, зерна, сіль та вода. Якщо все лишалося незачепленим, а кількість води навіть побільшала, то це було доброю ознакою. Такий обряд інколи повторювали дві-три ночі підряд.

Широко побутував також обряд із використанням металевого або глиняного посуду (сковорода, горщик тощо). Під такий посуд увечері клали жмут вовни, а вранці перевіряли, чи не зволожилась вона. Якщо так, то й житло буде вологим і будувати його в цьому місці небажано.

Усі зазначені магічні обряди в далекому минулому виконували тільки чоловіки, хоча наприкінці XIX ст. цієї традиції вже не дотримувались.

ВИБІР ЧАСУ ДЛЯ ЗАКЛАДИН ЖИТЛА вважався однією з важливих умов успішного будівництва. Закладати нову хату було прийнято навесні та влітку. На Поділлі будівництво починали у п'ятницю, найкраще у повнолуння, *щоб у хаті було повно.* Загалом по Україні найбільш сприятливими днями вважались вівторок, четвер, п'ятниця та субота. Небажано було починати будівництво у високосний рік, понеділок, середу та на свята. Перш ніж закладати житло, довідувалися, чи не припадає це на день, присвячений комусь із святих мучеників, *бо не доведеш справу до кінця.* Після ж закладин уже можна було працювати всі дні, крім неділі, свят та постів (Петрівка, Спасівка).

ЗАКЛАДИНИ. Цей обряд, як правило, починався рано-вранці. У центрі майбутнього житла, перед місцем, де мала бути піч, або у східному кутку південного боку ставили стілець, застелений рушником, на якому лежали хрест, букет квітів, хліб, сіль, чашка води або вина. Старший майстер брав рушник із хлібом, цілував його, промовляючи: «Господи, допоможи», і починав роботу. Рушник, а інколи й добрий шмат тканини і гроші (своєрідний аванс) майстер забирав собі. Якщо у майстра були помічники, то найчастіше він розраховувався з ними сам.

3. починалися з того, що майстер ро-

бив хрест, який з ходом будівництва поступово піднімався до вершини даху (по закінченні його назавжди прибивали на горищі).

Щоб будинок стояв довго, перший камінь чи якийсь інший жертовний атрибут закладали тоді, коли пролітав крук.

Майстра на З. гарно частували, щоб той *не зарубав на кого-небудь,* коли закладатиме першу підвалину; намагалися не

Жертовні атрибути закладин: гроші, зерно, вовна

попадати йому на очі, *бо як побачить кого, то той може померти скоро чи сильно занедужати.* Крім того, на З., як і при зведенні нової хати, навхрест дерева не клали, *бо невдовзі буде в домі мрець.*

Дрібні гроші, зерно, хліб, вино, трави, квіти, зілля, часник, овечу вовну, лампадки, іконки, ладан, освячену воду, проскурки та інші жертовні атрибути (як і перший камінь, перший кілок, глиняні вальки та інші будівельні матеріали) обов'язково закладали господарі майбутнього житла. У південно-західних районах цей обряд інколи здійснювали куми *(ненаш* і *ненашка).* Жертовні атрибути закладались під усі чотири кутки житла, а подекуди — лише під один так званий *красний* куток, який, як правило, був розташований на сході. Із прийняттям християнства він став називатися також і *святим.*

Після того як майстер з помічниками уже встиг добре попрацювати, а господар приготував усе необхідне для трапези, родичів та сусідів запрошували на "З", тобто обід на місці майбутнього житла. Таким чином сплачувалася своєрідна данина займаній природі. За звичаєм, господар наливав чарку горілки чи вина і спочатку випивав сам, дякуючи всім, що прийшли, а потім підносив кожному по черзі, починаючи з того кінця, звідки сонце сходить. Пообідавши, гості розходились, а майстер продовжував роботу. Іноді гості допомагали йому і працювали до вечора.

ЗАКЛАДАННЯ СВОЛОКА - досить важливий етап зведення житла. Під його *голову* (від сходу сонця) закладали різні предмети, освячені в церкві, найчастіше ладан (від ударів блискавки), а з протилежного (*глухого*) кінця — шматочок хліба, сіль, гроші (для достатку) та вовну — для сухості й тепла. При З. с. не можна було грюкати (щоб не чаділо у новій хаті). Цей ритуал зберігся до наших днів.

Закладання сволока

БУДІВЕЛЬНА ЖЕРТВА — елемент обряду закладин, своєрідний відкуп на початку будівництва нового житла. Цей обряд глибоко архаїчний: у далекому минулому для зміцнення будівлі приносили людські жертви, потім — тварин, їхні черепи, ще пізніше — рослини й нарешті — дрібні гроші. Більшість сучасних забудовників за традицією продовжують кидати монети під перший камінь фундаменту, *аби гроші з хати не виводились.*

Щодо подальшого будівництва хати, то його часто-густо проводили всім гуртом, так званою *толокою.*

ЗАВЕРШЕННЯ БУДІВНИЦТВА *(«квітка»).* По закінченні основних будівельних робіт на гребені даху ставили хрест, колоски збіжжя та букет квітів — це й була *квітка.* Досить часто відзначали й завершення якихось етапів будівництва. Так, після зведення стін і стелі майстер прибивав до сволока хрест і квіти. Господар у свою чергу прив'язував до сволока кожух (щоб у домі було тепло), скатертину (для чистоти й порядку), хустку з хлібом та сіллю (щоб у домі завжди був хліб-сіль). Хустка, хліб і сіль призначались у подарунок майстрові.

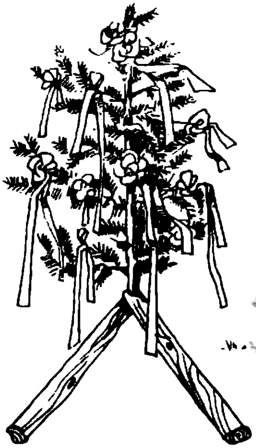
Обряд «квітки» зберігся й донині, оскільки його активно підтримують майстри, що зводять житло. Вивершення хати «квіткою» слугує своєрідним сигналом до того, що господареві слід розраховуватися з майстром, а господині — накривати стіл. Це яскравий приклад утрати обрядом своєї колишньої змістовності, його суто матеріального приземлення.

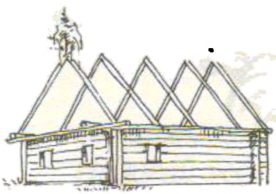
Слід зазначити такий прояв магічної дії, котра мала вберегти мешканців нової хати від усякого лиха, як ідея незавершеності. Закінчуючи будівництво, майстри обов`язково залишали непокритою частину даху над сіньми, вважаючи, що через цей отвір мусить вилетіти усе зло. Через декілька днів отвір все ж закривали. Крім того, після спорудження хати протягом року не можна було білити всю будівлю, а залишити хоча б невелику «латку» де-небудь, щоб не бачили сторонні люди.

НОВОСІЛЛЯ *(перехідчини, входини).* Сьогодні зовсім небагато збереглось від такого колись розмаїтого обряду, як Н. Так, лише подекуди сучасне Н. починається з того, що господарі за день до цієї події (вірніше — на ніч) залишають у новій хаті кота або півня. Наступного дня, коли вже все готове до переходу в новий дім, старші члени сім'ї беруть у руки ікону, вишитий рушник з хлібом і сіллю, миску з житом, пшеницею, дрібними грішми та пляшкою горілки і входять до нової хати. Літній чоловік (батько молодих господарів, а за його відсутності кум чи інший близький родич) іконою або ж тільки хлібом із сіллю благословляє на всі боки нове помешкання, після чого залишає ікону на покуті. Вийшовши на вулицю із хлібом і сіллю на вишитому рушнику, він благословляє дітей на щасливе життя в новій хаті. Молоді господарі беруться за кінці рушника, і він заводить їх у нове житло. За ними заходять родичі та сусіди; літня жінка посипає всіх зерном і дрібними грішми, бажаючи щастя в новому домі. Після цього всі дарують подарунки та сідають за столи, а молоді господарі частують гостей. Новосілля закінчується співами й танцями.

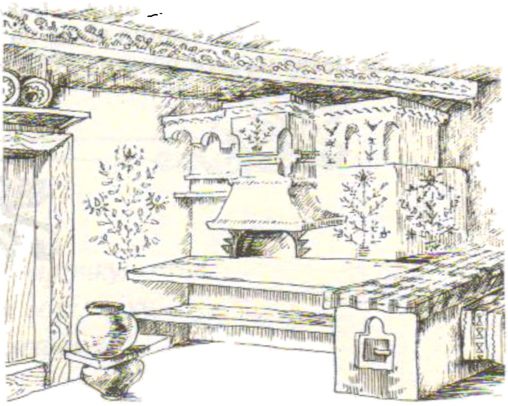
Слід зауважити, що в минулому на Н. обов'язково спочатку співали обрядових пісень і тільки потім — звичайпих. Неодмінно виконували обряди освячення житла, обкурення його ладаном, смирною, вугіллям та кусочками шкіри. Перед заселенням ворожили, кладучи на ніч до ранку хліб, сіль і жито. Вважали за краще пе-

реселятися на молодик і не в періоди посту. Всі учасники дійства чітко знали, хто що мав приносити на Н. Так, батьки новоселів несли подушки, родичі та сусіди — клуночки з житом, хліб, сіль, посуд, ножі, ложки (старий посуд у новій хаті категорично заборонявся). На Н. господар обов`язково різав барана або свиню. В далекому минулому першим у хату навіть вводили коня,— мабуть, для того щоб засвідчити, що хата добротна, міцна та велика за розмірами.





•Квітка»



Мальована пін — знак того, що в хаті є дівчина "на порі"

СИМВОЛІКА ЖИТЛА. Селянська хата була не тільки річчю, але й досить змістовним знаком, що виконував естетичну та магічну функції. Так, просте споглядання садиби, житла та господарських споруд давало змогу визначити заможність та уподобання господаря; зручність місця для будинку та підходів до нього свідчили про шанування господарем певних народних знань; чисто підведені призьба, стіни, вікна засвідчували те ж саме і про господиню; наявність намальованих знаків, червоних квітів чи пташок на хвіртці, воротах або над вікнами промовляла про те, що у даній оселі є на виданні дівка чи парубок. Для того щоб зацікавлені мали привід зупинитися і довідатися про все детальніше, біля воріт від вулиці була закопана лава для відпочинку, а пеподалік, на межі садиби з вулицею, знаходилася криниця, де можна було напитись води та напоїти коней чи волів, перепочити, почути якісь новини.

Розглядаючи хату, можна було побачити віконні та дверні пройми, пофарбовані в інтенсивно червоний колір, що символізував очищення вогнем «усього входящого». Функцію оберегу виконували також наведені крейдою хрестики навколо вікон та дверей. Оберегами слугували й рушники, якими оздоблювали вікна та двері. Їхня вишивка обов'язково відрізнялась від тієї, якою вишивали рушники для картин та ікон. Неодмінними хатніми амулетами були часник та підкова. Останню прибивали до порога чи біля нього. Часник та різні трави розвішували навколо дверей та вікон.

Широко побутували настінні розписи, які найчастіше несли в собі віддалені мотиви календарних, релігійних та сімейних свят. Умовність форми й колориту цих розписів,

далеких від натуральних рослин, свідчить про те, що вони мислились і як сакральний акт. Проте вже на кінець XIX ст. декоративні мотиви розпису традиційного житла чимдалі втрачали свій символічний зміст.

Настінні розписи традиційно розміщували переважно трьома горизонтальними смутами: середня визначалася висотою вікон, а дві інші — відстанню від вікон до даху та призьби. Триподільна система — явище не випадкове, адже й житло також ділиться по вертикалі на три частини: призьба, стіни, дах. У житловій кімнаті найчастіше було три вікна, на фасадній стіні — три отвори (двері та два вікна), більшість традиційних хат мала триподільне планування. З появою віконного скла великих розмірів швидко набули широкого побутування вікна на три шибки. Потаємний смисл триподільної системи ще чекає на своє розшифрування.

НАРОДНІ ЗАНЯТТЯ

Одчиняй, пане, комірочку,
Подавай женцям горілочку.
Вже й жита дожали –
Серпи поламали.
Женці молоденькі,
Серпи золотенькі...

ВИДИ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ЗЕМЛЕРОБСТВО — головний вид традиційної господарської діяльності українців — нації зі стародавньою високорозвиненою землеробською культурою. Наші предки мали значні досягнення у народній агротехніці, користувалися широким колом землеробських знарядь. На Україні були розвинуті усі галузі З.— х л і б о р о б с т в о, г о р о д н и ц т в о, с а д і в н и ц т в о, а присадибне садівництво являло собою найхарактернішу рису кожного господарства.

Українські селяни здавна вміли прищеплювати дерева й вивели цим способом багато місцевих сортів яблук, що характеризувалися ніжним смаком, високою врожайністю, холодостійкістю тощо. Деякі сорти (*фунтівка*, або *апорт*, *книш*) вражали своєю вагою — до 600 г. Вражала й велика кількість сортів яблук, що вирощувалися в минулому,— тільки на Поділлі їх налічувалося до тисячі. Україна славилася багатьма сортами чудових груш: *глива, бера, дуля, глек, іллінка, бабка* та ін. Поділля та Полтавщина здавна відомі своїми сливовими садами. Не випадково ряд порід садових дерев були вивезені на початку XX ст. з України до Америки.

Догляд за садом за традицією був у компетенції чоловіків. Городництвом же займалися жінки. Вони готували посівний матеріал та розсаду, засівали та висаджували городні культури, доглядали за ними. Крім традиційно східнослов'янських культур, приблизно з XVI ст. на Україні почали вирощувати кавуни (звичайно, у степу на баштанах). Особливо славилися херсонські кавуни, які продавали не тільки на Україні та в Росії, а й вивозили за кордон. У першій половині XIX ст. у південних районах з'явилися помідори, які згодом поширилися по всій території. Тоді ж почалося культивування баклажанів та перцю. Город української господині не можна було уявити без соняшників та кукурудзи, завезених до Європи з Америки.

Та все ж провідною галуззю З. на Україні було хліборобство, яке ще за часів Київської Русі набуло високорозвиненого характеру. Українці знали кілька його систем. Найбільш стародавньою була в и р у б н о - в о г н е в а система, пов'язана з вирубкою та спаленням ділянок у лісі. Іншою системою, що в XIX ст. також існувала як пережиток, була п е р е л о г о в а . Найбільш поширеною на XIX — початок XX ст. системою було т р и п і л л я .

ВИРУБНО-ВОГНЕВА СИСТЕМА — одна з найстародавніших екстенсивних форм використання землі та землеробського виробництва, спричинена наявністю великих лісових масивів та багаточисельних людських колективів. На обраній для

обробітку ділянці лісу вирубували дерева й кущі і після підсихання спалювали. Очищену ділянку (так звану *пасіку),* розпушивши мотиками чи заступами, засівали: перший рік — просом або льоном, наступні — житом, вівсом тощо; волочили засіяне просто гіллями. Після виснаження грунту лан залишали й вдавалися до обробітку інших лісних ділянок. На Україні у XIX ст. залишки цієї системи побутували тільки подекуди у Карпатах і на Поліссі.

ПЕРЕЛОГОВА СИСТЕМА - один із традиційних ранніх способів раціонального використання землі при сільськогосподарському виробництві. Після оранки лан протягом кількох років засівали зерновими — просом, житом, пшеницею тощо, іноді кавунами, а після виснаження грунту залишали для "відпочинку" — природного відтворення родючості. Залежно від кількості залучених до такої системи ділянок землі відпочинок грунту коливався від 10 до 25 і більше років, після чого землю знову розорювали. На Україні П. с. була характерною переважно для південних степових районів. Однак на кінець XIX — початок XX ст. незайманих земель там лишилося мало і ця система майже зникла.

ТРИПІЛЛЯ — найбільш поширена у XIX — на початку XX ст. система хліборобства українців. Відома з часів Київської Русі. При Т. придатна для обробітку земля ділилася громадою на три частини. Одна відводилася під озимі культури, друга — під ярові, а третя залишалася *парувати,* використовуючись протягом весняно-літнього сезону як громадське пасовисько. На перших двох частинах землі кожному домогосподарству відводилася більша чи менша ділянка. Наступного року пасовисько з осені засівалося озиминою, на ланах, що були під озиминою, сіяли ярові, а рілля, що перебувала під яровими, залишалася під пасовисько. Таким чином, відбувалося певне чередування, що давало змогу відтворювати родючість фунту завдяки «відпочинку» землі та її удобрюванню худобою, що випасалася.

Т. було прогресивнішою системою землеробства порівняно з вирубно-вогневою та перелоговою. Проте селяни на практиці не усюди й не завжди чітко дотримувалися трипільної сівозміни. Іноді земля ділилася тільки на дві частини — орну й пасовисько *(двопілля),* іноді на чотири *(чотирипілля),* подекуди Т. поєднувалося з елементами перелогової системи тощо.

ОРАНКА — спосіб розпушування землі перед сівбою. У далекому минулому здійснювалася *ралом (оралом),* звідки й походить сам термін. Уже з часів Київської Русі орали головним чином за допомогою досконалішого знаряддя — плуга, а рало його доповнювало; на Поліссі та зрідка на Лівобережжі орали ще й сохою.

Для більшості районів України було характерним дво - або триразове розпушування грунту. У зонах Лісостепу та Степу, де застосовувалися плуг і рало, перша оранка всіх трьох ділянок сівозміни робилася плугом, що перевертав шар грунту і підрізав корені бур`янів; повторний обробіток ріллі (*довження* й *поперечення)* здійснювався безвідвальним однозубим або багатозубим ралом (з кінця XIX ст.— досконалішими *драпаками* та *гаками).* Іноді весною орали ще раз (одвертаючи скиби грунту назад) або ралили двічі і т. ін. Була відома і одноразова О. *(однорілля).* До неї вдавалися здебільшого сухої весни, а також на піщаних грунтах Полісся.

Глибина О. залежала від багатьох чинників і коливалася від двох до дев'яти *вершків* (вершок — близько 4,5 см). Існував цілий ряд настанов із цього приводу. Так, вважалося недоцільним вивертати на поверхню суглинок, тобто орати глибше родючого шару грунту. При достатньо товстому шарі чорнозему рекомендувалося час від часу захоплювати плугом *живицю* — свіжу, невиснажену землю тощо.

ЯРОВИНА: 1. Весняна сівба зернових та зернобобових культур (здебільшого вівса, гречки, гороху, меншою мірою пшениці та ячменю, зрідка жита) з розрахунком, що протягом весни й літа вони виростуть і дозріють. Початок сівби Я. у Лісостепу припадав звичайно на Теплого Олексія (17 березня за ст. ст.), у південних районах він відбувався дещо раніше, на Поліссі — на тиждень — два пізніше. У Карпатах починали сіяти, як правило, після Благовіщення (25 березня).

Спершу сіяли овес та ячмінь. Вважалося, що ці культури особливо чутливі до грунтової вологи, стійкі до низьких температур. *Кидай мене в грязь, то будеш князь; Топчи мене в болото, то буду, як золото,* — казали про них. Згодом сіяли пшеницю, горох, ярове жито. Картоплю, наприклад, на Чернігівщині починали саджати, *коли яблуні й груші зацвітуть.* Потім, дочекавшись вильоту хрущів, сіяли просо. Льон сіяли переважно *об Олені* (21 травня за ст. ст.). Щодо гречки практикували ранній (*зяблевий)* та пізній *(новорільний)* посіви. Зяблеву гречку сіяли у першій декаді червня в невеликій кількості для бджіл. На зерно новорільну гречку починали сіяти звичайно з другої декади червня. При цьому дотримувалися прикмети: *Коли поморозить холод по весні ясень, дуб та клен, то сій гречку пізніше, а коли не поморозить, то раніше.* Свято Івана Купала (24 червня за ст. ст.) було кінцем сівби: *Прийшов Купало, так треба, щоб і гречка в землю упала.* На Поділлі найкращою вважалася *оноприївська* гречка (посіяна в день Онопрія Великого — 12 червня за ст. ст.). Існувало повір'я, що вона *вродить така, як у Онопрія борода, а у Онопрія борода велика, що аж по землі волочиться;* 2. Поле, засіяне з весни.

ОЗИМИНА: 1. Осіння сівба, звичайно жита або пшениці, з розрахунком, що восени зерна зійдуть, а рости й дозрівати будуть наступного року. Оптимальним строком висіву О., зокрема жита, у більшості районів вважався вересень (тому його й називали *житосієм). Хто не посіяв до Богослова* (24 вересня за ст. ст.), *той не варт доброго слова,* — говорилося у народному прислів'ї; 2. Лан, що був засіяний з осені.

МІРИ ЗЕМЛІ. Виходячи з потреб обробітку землі, українці, поряд із загальноприйнятою одиницею її вимірювання — десятиною, застосовували свої оригінальні міри: *день, лан, гону, опруг*. Деякі інші одиниці (морг, волока) поширилися на Україні під польсько-литовським впливом. Наявпість оригінальних способів вимірювання площин та відстаней — результат багатовікової практики, свідоцтво високого рівня землеробської культури українського народу.

ДЕСЯТИНА — офіційна одиниця вимірювання земельної площі, що застосовувалася в Росії та Україні. Дорівнювала 2400 квадратних сажнів (сажень — 2,13 м).

ДОВЕРЖАЙ — стародавня одиниця вимірювання землі на Закарпатті — відстань, на яку доросла людина спроможна кинути камінець або грудку землі. Походить від вживаного закарпатцями слова *доверети* (докинути).

ВОЛОКА — одна з давніх офіційних одиниць вимірювання земельної площі, що дорівнювала ЗО моргам (див. далі). Поширена була здебільшого на Правобережжі та Волині.

ГОНА *(гони)* — міра відстані, що дорівнювала довжині ланів. Оскільки останні у різних селах бували неоднаковими, Г. була нестабільною одиницею. Розрізнялися *невеликі* — 60 сажнів, *середні* — 80 та *добрі гони* — 120 і більше сажнів. Слово походить від *гонятися,* тобто орати лан багато разів уздовж від початку і до краю.

ДЕНЬ — народна одиниця виміру площі — ділянка, яку можна було зорати плугом протягом робочого дня (приблизно 0,75 десятини).

ЛАН: 1. Міра надільної орної землі. Поступово зменшуючись від ЗО до 10 десятип, набув вигляду трьох ділянок розміром 400 на 96 ліктів; 2. Нива, поле.

МОРГ — одна з одиниць вимірювання земельної площі. Застосовувалася переважно у Західній Україні, має польськолитовське походження. Дорівнював звичайно 0,57 га.

О П Р У Г — в е л и ч и н а з е м е л ь н о ї ділянки, яку виорювали парою волів без перерви протягом третини або чверті робочого дня: з ранку до сніданку — *перший,* до обіду —*другий,* до п о л у д н и к а — *третій,* до вечора — *четвертий* О.

ЗЕМЛЕРОБСЬКІ ЗНАРЯДДЯ. За призначенням та циклами сільськогосподарських робіт розрізняються три головні групи землеробських знарядь: для о б р о б і т к у г р у н т у; д л я з б и р а н н я в р о ж а ю; д л я й о г о о б м о л о т у т а п е р е р о б к и з е р н а. Що стосується першої групи, то українці здавна користувалися трьома видами тяглових орних знарядь: плугом, ралом і сохою. Плуг і рало, співіснуючи, були поширені в зонах Лісостепу і Степу, соха — на Поліссі й подекуди на Лівобережжі. З плином часу знаряддя зазнавали змін, з'являлися їх модифіковані різновиди, а також найпростіші культиватори — *драпак, гака, троян* тощо. Вдосконалювалась і борона, якою закривали насіння.

Збирали зернові серпом та косою. При збиранні колоскових, особливо якщо вони були високі та густі, до коси додавали *грабки або лучок (крюк).* Косу точили *мантачкою* або бруском, які носили у футлярі *(кущі)* на поясі; клепали її молотком на спеціальній наковаленці — *бабці.* При в'язанні снопів жінки застосовували цурку та граблі.

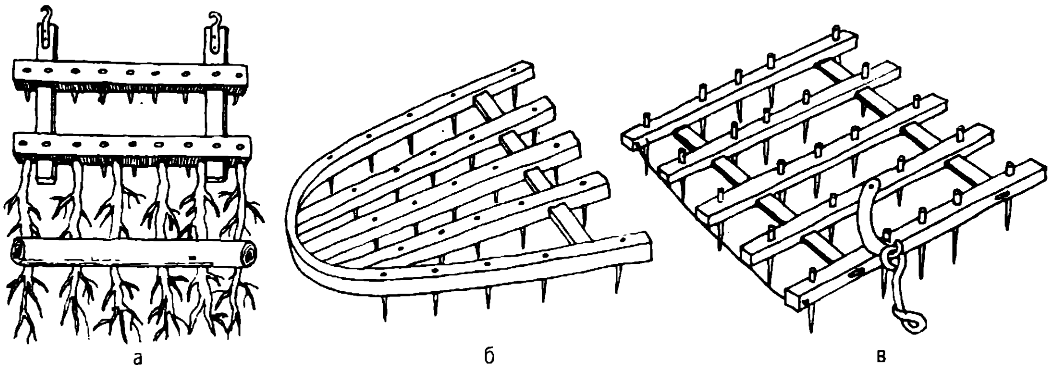
Головним і найдавнішим знаряддям молотьби був ціп. У лісостеповій і степовій зонах починаючи з XVII ст. поряд із ним використовували молотильний коток — *гарман.* На Півдні побутувала загнута спереду молотильна дошка (*терка, диканя).* Віяли зерно за допомогою дерев'яної лопати або совка та простішої віялки — *млинка.* При роботі па току, складанні скирт користувалися вилами. Картоплю та інші овочі пололи й обгортали сапами, а копали за допомогою заступів, які використовувалися й при інших роботах. У другій половині XIX ст. почали з'являтися ручні, кінні з приводом та парові молотарки, а також кінні жниварки.

Зерно на борошно перероблювали на вітряках, водяних і наплавних млинах. Ук-

раїнські вітряки були переважно двох типів: стрижневі, що поверталися за вітром усім корпусом, і шатрові, у яких повертався тільки дашок. Просо на пшоно драли на так званих *топчаках,* що приводилися в дію конем, якого водили по колу. Щоб одержати невелику кількість борошна, зверталися до старовинного ручного млинка — *жорен.* Крупи для домашнього вжитку товкли у ручних та ножних ступах. Із зерен конопель, льону, а згодом і соняшника на спеціальних маслобійнях били рослинну олію.

БОРОНА — знаряддя для розпушування, вирівнювання та очищення грунту. Українці використовували три види Б.: традиційні; традиційні модифіковані; фабричні. Традиційні Б. відомі у численних варіантах: *гілляки (волокуші),* якими волочили посіяне і, закінчивши роботу, кидали; *плетені (лісяні)* Б., зроблені з попарно перехрещених гнучких лозин, до яких були прикріплені дерев'яні зубці *(чопи); рамні* або *валкові,* що складалися з кількох поздовжніх брусків (*валків, билець*), через які були пропущені дві дерев'яні планки *(глиці),* утворюючи раму *(поклїть),* в отвори билець забивали дерев'яні зубці — від 25 до 50.

Наприкінці XIX ст. валкова Б. зазнала модифікації, що полягала у заміні дерев'яних чопів на залізні зубки. Модифікована Б. також мала ряд варіантів. З кінця XIX — початку XX ст. поміщики та подекуди заможні селяни почали використовувати фабричні, цілком залізні Б — «Зиг-заг».

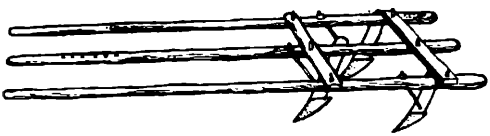


Різновиди борін: а) грапа (драпаня); б) перехідний варіант від плетеної до валкової борони; в) рамна (валкова)

ВИЛА — ручне знаряддя для складання сіна та снопів, розкидання гною тощо. Українці застосовували два види В.: давніші дерев'яні; пізніші з залізною робочою частиною й дерев'яним держаком. Кожний вид мав декілька варіантів. Простішим був так званий *одноріг (рожен)* — гладко обтесана жердка довжиною 3 — 5 м, за метр до кінця якої був кілок або природний сучок. Рожен використовували звичайно при скиртуванні снопів. На Поліссі зустріча-

лося також старовинне однозубе веслоподібне знаряддя для гною — *мач (меч).* Було відоме й давнє двозубе знаряддя — *сохар.* Найбільш поширеними були дво- і триріжкові. *В. -рогульки* з молодого деревця, яке мало відповідне розгалуження гілок. Залежно від призначення В. держак робили довшим (до 3—4 м) або коротшим (до 1— 1,5 м). Застосовувалися дерев'яні В. на чотири — сім і більше ріжків *(карпологи, башбармак).* Із кінця XIX — початку XX ст. стали поширюватися три— п'ятиріжкові залізні фабричні В. для роботи з сіном, соломою та снопами, а також залізні багаторіжкові для картоплі. Як більш зручні, вони поступово витіснили з ужитку дерев'яні В.

ГАКА — тяглове знаряддя для вторинного обробітку землі, найпростіший культиватор. Складалася з трьох поздовжніх



Гака

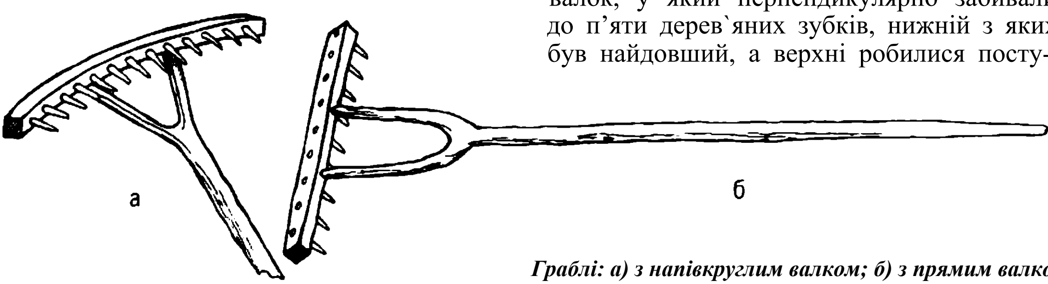
валків і двох поперечок, що утворювали раму. У кожний з валків знизу під гострим кутом забивався ральник, на який одягався залізний *наральник.* Поздовжні валки правили за дишло для пари коней або волів. Зустрічалася на Західній Україні, головним чином у зоні переходу від Полісся до Лісостепу.

ГРАБЛІ — знаряддя для загрібання сіна, соломи, скошеного хліба тощо. Українці знали два види Г.: дерев`яні та з а л і з н і . Обидва могли бути р у ч н и м и т а к і н н и м и .

Ручні дерев'яні Г. складалися з валка довжиною до 90 см, у який знизу під прямим кутом (чи трохи навскіс) забивали зубки (переважно 9 — 10, на Півдні 20—ЗО) 10— 12 см завдовжки, а збоку — держак (*граблисько*). Останній робили з рівної ліщини з подвійною, а то й потрійною розвилкою на кінці. На початку XX ст. з'явилися ручні залізні Г., валок і гвіздкоподібні зубки яких виготовлялися фабрично. Ці Г. використовували здебільшого для загрібання грядок.

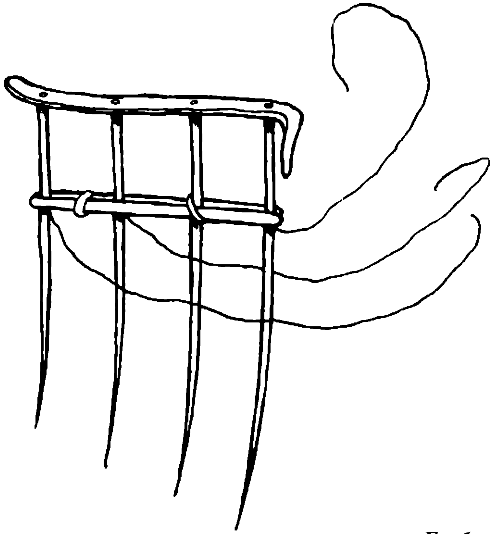
На Півдні поряд із ручними заможні селяни застосовували масивні дерев'яні кінні Г. з валком до 240 см та 40 зубками до 50 см кожен. Ними підірібали звичайно колоски у полі після того, як снопи були вивезено. З кінця XIX ст. для виконання цієї роботи у великих господарствах стали використовувати фабричні кінні залізні Г — так звані *гребки (гребалки).*

ГРАБКИ — пристосування до коси при косінні злакових — жита, пшениці, вівса, гречки. Являли собою дерев'яний валок, у який перпендикулярно забивали до п'яти дерев`яних зубків, нижній з яких був найдовший, а верхні робилися посту-



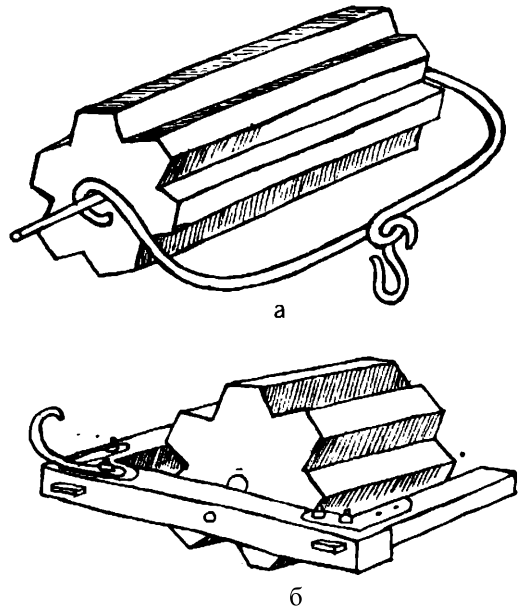
Граблі: а) з напівкруглим валком; б) з прямим валком

пово коротшими. Посередині зубки скріплювали тонкою планкою та притягували до держака шнурками (*струнами, сторожами).* Валок Г. кріпився так, щоб зубці розташовувалися вертикально а одній площині з полотном коси. Використання коси з Г. давало змогу робити рівний покіс, при якому колосся лягало в один бік, а стебла в інший, але працювати такою косою було важче.



Грабки

ГАРМАН: 1. Молотильний коток, що застосовувався у зоні Лісостепу і особливо на Півдні У країни. Більш ранні Г. робилися з колоди, на яку набивалися поздовжні *ребра (стрижні).* Пізніше переважали кам’яні чотири-семигранні котки, зроблені з піщаника, граніту, а згодом — із цементу. За допомогою залізної осі Г. вмонтовувався у дерев’яну раму, що мала гак. У Г. запрягали звичайно пару коней, які волочили його по розстеленому на току збіжжю, і своїми ребрами він вибивав із колосся зерно; 2. Тік, розчищений, утрамбований, іноді ще змащений глиною майданчик для молотьби *(гармонування).* Назва поширена здебільшого у зонах Степу та Лісостепу (зокрема, на Полтавщині та Слобожанщині).



Гармани: а) найпростіший; б) з дерев’яною рамою

ДРАПАК *(просапник, серпатка, шкрапатор, сапатор)* — знаряддя для повторного обробітку грунту, вид найпростішого культиватора, що поширився на Україні у другій половині XIX ст. Являв собою дерев’яну (у фабричних варіантах — залізну) трикутну (іноді трапецієподібну) раму, в яку вмонтовувалося 3— 5 — 7 і більше залізних ральників *(зубців, лаб).* На вершині трикутника кріпився регулятор глибини — *гребінка,* за гак якої чіплявся орчик для тягла. В окремих варіантах Д. мав два колеса та

одну або дві чепіги. Запрягали у Д. звичайно пару волів або коней.

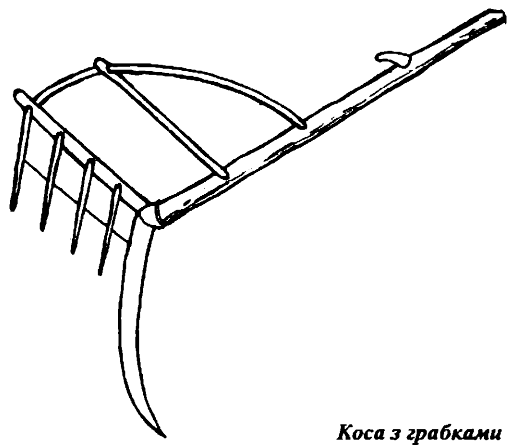
ЖОРНА (*млинок, млинець, мельничка, крупник)* — найдавніший пристрій для розмелювання зерна, ручний млинок. На Україні ще за середньовіччя почалося витіснення Ж. вітряками і водяними млинами, і на кінець XIX — початок XX ст. вони побутували на селі лише пережитково. До них зверталися, коли було треба швидко одержати невелику кількість борошна, або для ритуального розмолу зерна на весільне печиво.

Найпростіший варіант Ж. складався з двох ваппякових каменів, у верхньому з яких закріплювалася ручка (*погонич*), а посередині містився отвір *(горло),* куди сипали зерно. Ручкою обертали верхній камінь у горизонтальній площині, і він розтирав зерна на нижньому камені; по боках останнього сипалося борошно. У досконаліших варіантах камені були вмонтовані в обичайку (іноді у гніздо, видовбане в суцільній колоді), встановлену на станку-табуреті. Для просипання борошна був влаштований льоток *(мучник).* Ручку нерідко робили високою *(веретено, мельон, жорнівка*), і верхній кінець її кріпили у перекладину рами, що була споруджена над станком, або навіть у стелю хати чи сіней. У кінці XIX — на початку XX ст. деякі селяни обладнували Ж. трансмісією, шестернями тощо. Там, де бракувало каменю, Ж. виготовляли з дубових кряжиків, набиваючи їхню робочу поверхню металевими клинцями.

ЗАСТУП *(рискаль, городник, шуфля, лопата)* — одне з найдавніших ручних знарядь для копання. У далекому минулому 3. являв собою суцільнодерев'яну лопату. У XVIII — XIX ст. найбільш поширеними були 3., робоча частина яких знизу оковувалася залізом — *насадом.* З кінця XIX — початку XX ст. з'явилися 3. із суцільнозалізною робочою частиною, що виготовлялася на заводах. Мали один або два виступи для натискування ногою.

КОПАЧКА — різновид сапи; ручне знаряддя з залізною дво-тризубою робочою частиною, що застосовується для копання картоплі та інших культур та догляду за городом. Поширена головним чином на Правобережному Поліссі.

КОСА — ручне знаряддя для косіння трави та зернових культур. Відомо два види К.: давніша, коротка *(скісок, косак);* пізніша, удвічі довша *(литовка).* Виготовлення робочої частини останнього різновиду К. з XVIII ст. було монополізоване фабричною промисловістю. На Україні найбільше поширення мали *австрійські (штирійські), російські, угорські, польські* К., а також вироби місцевих заводів.



Коса з грабками

К. складається з двох головних частин: власне К., виконаної із сталі, і дерев'яного держака — кісся. На більшій території України кісся робили з одною ручкою, а в

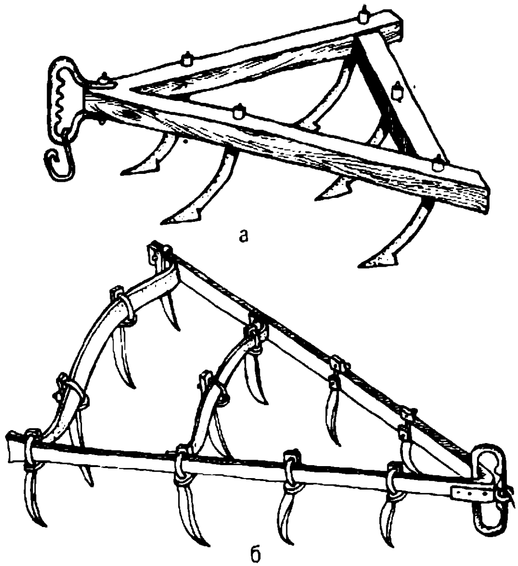
Карпатах — здебільшого з двома. З робочою частиною воно з'єднувалося за допомогою залізного кільця (*наперстка, обручки, хомута, баньки, картки),* а також дерев'яного клинця — *пасклина.* Відомий також удосконалений наперсток із гвинтом. Верхній обід робочої частини К. українці називали *прутом,* ріжучу частину — *лезом,* простір між прутом і лезом — *полотном,* носок коси — *дзьобом,* задню частину — *п`яткою з шийкою* чи *вухом з пупком.* Полотно випускалося більшої або меншої довжини, і селяни виміряли потрібні їм К. за допомогою власної долоні. Найбільш поширеними були К. середньої довжини — *на дев`ять долонь*.

КРАМОР — найпростіший культиватор, що виготовлявся в кінці XIX ст. на заводах та кустарями. Іноді цю назву селяни вживали до саморобного драпака, який мав трапецієподібну раму.

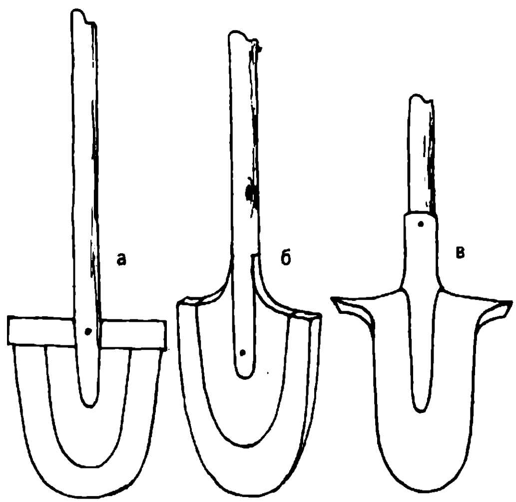
МЛИНОК:1. Один із найпростіших варіантів віялки для очищення зерна від полови, що виготовлявся на заводах або місцевими майстрами; 2. У деяких районах України — ускладнений варіант жорен.

МОТИКА — найдавніше ручне знаряддя для обробітку грунту. На території України кам'яні та кістяні М. застосовувалися ще племенами трипільської культури (кінець IV-III тисячоліття до н. е.). Згодом вони стали суцільнодерев'яними. Пізніше робочу частину почали оковувати залізом або робити суцільнозалізною.

З появою тяглових знарядь обробітку грунту М. поступається місцем перед ралом і плугом та набуває значення допоміжного знаряддя, переважно для обробітку городніх культур. Лише у лісових районах, де довше зберігалося вирубно-вогневе землеробство, М. використовува-

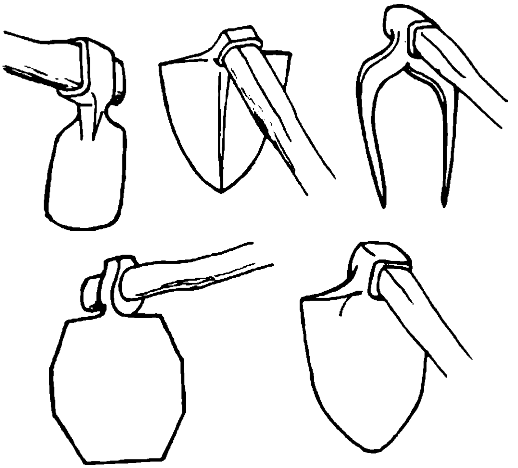


Драпаки: а) на сім зубців; б) кустарний суцільнозалізний

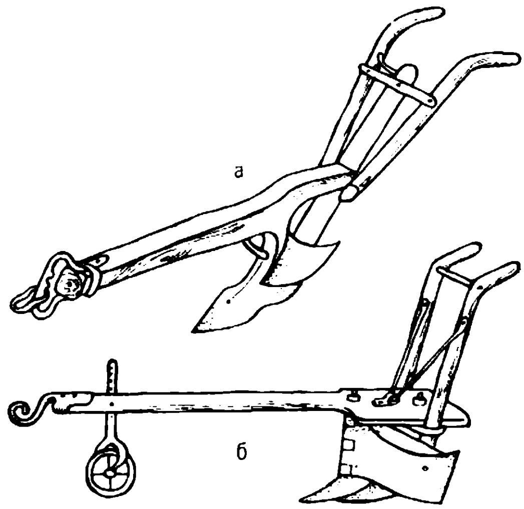


Заступи: а, б) найпростіші з залізним насадом; в) фабричний

ли ще у XVIII—XIX ст. в її давній функції. На Поліссі вона мала майже прямокутну, дещо видовжену й розширену біля леза робочу частину і називалася *копаницею;* у Карпатах і на Закарпатті велика М. з лопатоподібною робочою частиною і масивним обухом називалася *корчеванею* або *сокирянкою;* відома була й гостроконечна М., а також знаряддя з роздвоєною робочою частиною — *рогачка.* Змінюючись відповідно до нової функції — обробітку городніх культур, особливо картоплі, буряків, кукурудзи, тютюну та баштанних, М. поступово перетворилася на різноманітні *сапи.*



Варіанти мотик



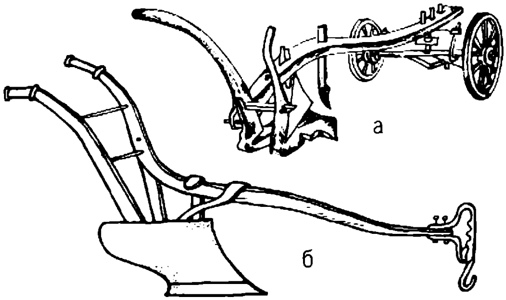
Обгортачі: а) плужок-обгортач; б) з коліщам

ОБГОРТАЧ (*підгортач, окучник*) — тяглове знаряддя, що застосовувалося для міжрядкового обробітку просапних культур, зокрема картоплі. Виник у другій половині XIX ст. па основі удосконалення однозубого рала, до якого були приладнані дерев'яні або жерстяні відвали (*полички)* та дві ручки, як у плуга. У пізнішому варіанті відвали етапи рухомими, що давало змогу регулювати ширину борозни. Для більшої рівноваги спереду приладнувалось коліща. На Поліссі подібне знаряддя виникло на базі сохи.

ПЛУГ — найбільш досконале тяглове орне знаряддя, яке має відвал і при роботі перевертає шар грунту та підрізає коріння бур'янів. На території України П. з'явився у другій половині І тисячоліття н. е. і за часів Київської Русі був уже панівним землеробським знаряддям. Існувало три види П.: т р а д и ц і й н і у к р а ї н с ь к і, в яких леміш і чересло були залізними, а решта деталей дерев'яними; модифіковані т р а д и ц і й н і, що поширюються наприкінці XIX ст.; ф а б р и ч н і (початок XX ст.).

Традиційний український П. *(малоросійський, новоросійський, степовий)* складався з двох головних частин: робочої (власне П.) і тяглової — двоколісного передка. До робочої частини належали: один широкий або два вузьких, з'єднаних

поперечками, *полози (підошва);* залізний симетричний *леміш,* набитий на їхні передні кінці; дерев'яна *полиця,* яка відвалювала підрізаний лемешем шар грунту; *гряділь* — дерев'яний брусок, що з'єднував робочу частину з передком. На середині гряділя був залізний різак (*чересло*), який відрізав шар грунту збоку. Для міцності гряділь з підошвою був



Плуги: а) традиційний український; б) кустарний

з'єднаний дерев'яною планкою - *стовбою.* Правили плугом за допомогою двох дерев'яних ручок — *чепіг.* Передок складався із вісі, на яку зверху набивався брусок — *подушка;* двох коліс (праве, *борозенне,* бувало звичайно більшим); *правила* (дишло з пристосуваннями для з'єднання з віссю); зігнутих дрючків — *ключа* й *топірні.* Назви деталей П. у різних районах мали свої відмінності.

Традиційний П. був досить громіздким знаряддям. У нього запрягали дві — чотири пари волів, яких поганяли погоничі-підлітки, дорослий же плугатар тримав П. за чепіги. Загалом селяни віддавали перевагу П. над сохою: *Де оре соха, там трава висиха, а де плуг ходить, там і хліб родить.* Саме цим знаряддям були розорані дернисті степові землі Півдня України.

У 70-х роках XIX ст. на базі традиційного був створений модифікований П. Дерев'яна полиця була замінена залізним відвалом, леміш набув асиметричної форми, замість дерев'яної стовби запроваджений залізний штир, регулювалася глибина оранки. Модифікований П. мав чимало різновидів. Легкий за конструкцією та зручний у роботі, він може застосовуватися у приватних господарствах селян і сьогодні.

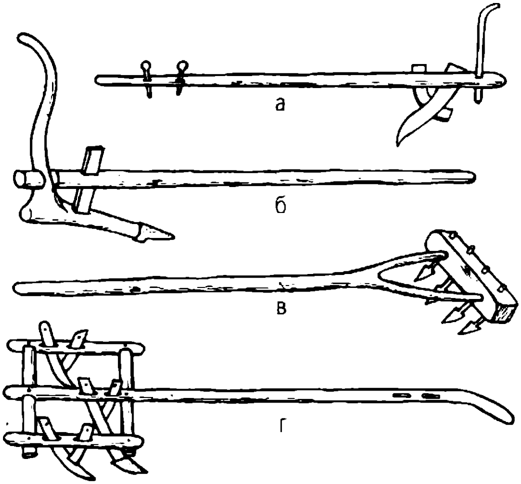
У пореформений час спочатку на Півдні, а пізніше і в решті районів України почалося впровадження фабричних П. різноманітних вітчизняних і зарубіжних марок — так званих *саків, генів, дончаків, рансомів* тощо. Це були здебільшого суцільнометалеві одно- та двокорпусні знаряддя. Певна їх частина використовувалася селянами аж до поширення тракторів.

РАЛО — найдавніше орне знаряддя. На території України відоме з кінця I тисячоліття до н. е. Починаючи з часів Київської Русі Р. пройшло еволюцію від простіших типів до своєрідних культиваторів. Ці знаряддя були двох різновидів: о д н о з у б і та б а г а т о з у б і. Перші були без полоз о в и м и т а з п о л о з о м.

Безполозові Р. складалися з нетовстої жердки довжиною 3—4 м *(стебла, вії),* що правила за дишло. В отвір на її задньому кінці знизу під кутом забивали дубовий клин — ральник *(зуб, кописть).* Пізніше на нього набивали залізний наральник. Правили знаряддям за допомогою однієї ручки. Р. з полозом відрізнялося від безполозового головним чином розташуванням ральника та способом з'єднання його зі стеблом і було зручнішим у роботі. Однозубі Р. обох типів були простими за конструкцією легкими знаряддями, що доповнювали плуг. Для роботи ними до-

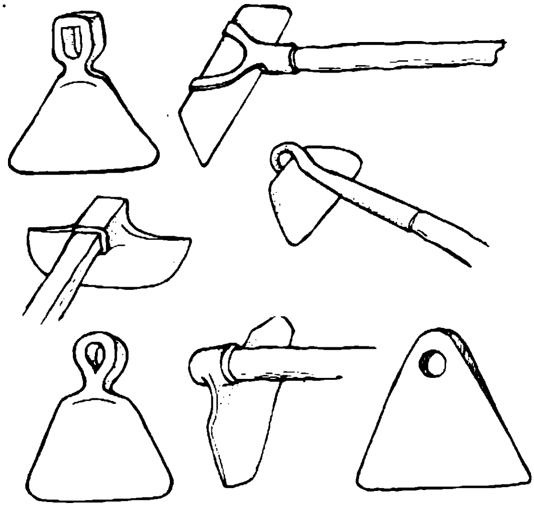
статньо було навіть одного коня чи вола. Цим, зокрема, пояснюється їх значне поширення у бідняцьких господарствах, де вони використовувались як найпростіші культиватори.

Багатозубі Р., що були досконаліші й продуктивніші за однозубі, належали до трьох типів: б о р о н о п о д і б н і; г р а б л е п о д і б н і; з т р и к у т н о ю р а м о ю. Знаряддя першого типу (поширені пере-



Рала: а) однозубе безполозове; б) з полозом; в) граблеподібне; г) бороноподібне

важно у зоні переходу від Полісся до Лісостепу) складалися з тривалкової бороноподібноїрами. У кожний валок знизу під гострим кутом був забитий ральник. Р. другого типу (Південь, Лівобережжя та Слобожанщина) нагадували за формою великі граблі. Вони складалися з валка — гранчастої нетовстої колоди довжиною до 1 м, в яку знизу навскіс забивалися ральники (звичайно, три— п’ять, іноді до 10). В отвір на середині колоди забивалося дишло. Знаряддя третього типу являли собою трикутну дерев’яну раму, в яку знизу були забиті 3—5—7—9, а іноді й більше ральників. Спереду стирчав залізний гак для причеплення тягла. З кінця XIX ст. Р. почало виходити з ужитку. На базі однозубих його типів виник *обгортач,* граблеподібні перетворилися на *маркер,* а Р. з трикутною рамою — на *драпак.*



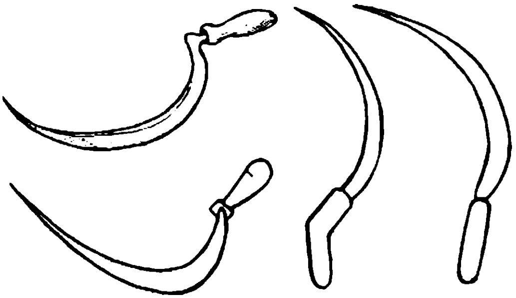
Різновиди сап

САПА — ручне знаряддя, що застосовується для догляду за городніми культурами. Традиційна українська С. складалася з робочої частини (здебільшого у формі рівнобічпого трикутника з прямим або дещо овальним лезом) і держака — *сапилна.* Робоча частина була суцільнозалізною. На початку XX ст. з’явилися модифіковані С., в яких полотно й трубка для держака були з’єднані заклепками. Полотно цих С. мало трапецієподібну, напівкруглу, еліпсоподібну, серцеподібну та інші форми. На Поліссі застосовувалася С. із дво-тризубим по-

лотном — *копанка (копачка),* якою не тільки сапали, а й викопували картоплю, буряки тощо. Виходячи з призначення, С. вироблялися більші або менші.

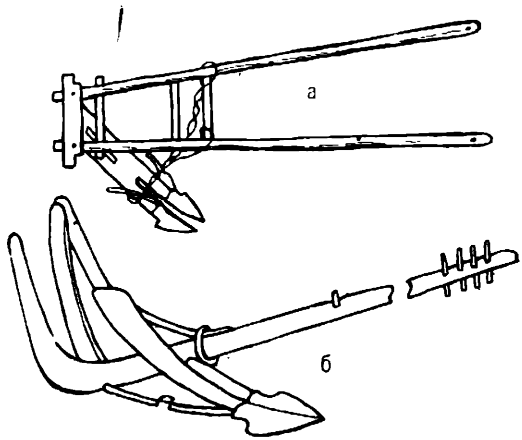
СЕРП — найдавніше ручне знаряддя для збирання злакових культур. На території України С. зустрічався серед викопних решток скіфських поселень. Близький за формою до українських С. XVIII—XIX ст., він широко представлений у культурних шарах Київської Русі.

С. складався з залізної робочої частини, що мала більш чи менш видовжену напівсферичну форму і закінчувалася внизу штирком, на якому кріпилася дерев'яна ручка. Більш ранні знаряддя, що виготовлялися ковалями, досягали 47 см; пізніші, здебільшого заводського походження, були коротшими і мали заокруглену форму й насічку зубців на лезі, що час від часу відновлювалася у кузні. У XIX — на початку XX ст. С. збирали переважно жито, пшеницю, ячмінь, просо, іноді — стебла кукурудзи. На Поліссі та в Карпатах С. використовувався поряд із косою при збиранні колоскових аж до ЗО—х років.



Серпи

СОХА — тяглове орне знаряддя, що було поширене на Поліссі та подекуди на Лівобережжі. Традиційні українські С. належали до двох типів. Перший — безпередкова С. з *вобжами* (голоблями), у якій робоча частина *(розсоха)* своїм заднім кінцем забивалася у поперечний брусок, що з'єднував вобжі (відома під назвами *російська, одноконка, московка, плашка).* Чернігово-сіверський варіант цього типу вирізнявся непорушно встановленим відвалом, який складався з *полиці* та *припілка* — напівзігнутого клинця. Другий тип становили знаряддя, що мали дишло *(вію)* і забиту в отвір на задньому його кінці розсоху. Такі С. *(українська, литовка, поліська)* бували і з колісним передком (соха-рогач). Робочою частиною слугували два залізних *наріжники,* які набивалися на кінці розсохи.



Сохи: а) одноконка (плашка); б) поліська

З 80—90-х років XIX ст. С. поступово витіснялася досконалішими орними знаряддями — фабричними й кустарними плутами — і в модернізованому вигляді певний час застосовувалася як обгортач картоплі. На початку XX ст. для цього ж

використовувалися суцільнозалізні фабричні С., що суттєво відрізнялися від традиційних.

ТРОЯН — різновид найпростішого культиватора. Складався з трьох повздовжніх валків, у які знизу забивалися три, розташовані трикутником (звідси й походить назва), ральники з залізними наральниками. Середній валок був довшим і правив за дишло. Задок Т. спирався на вісь із двома колесами, а спереду для рівноваги слугував ще й полоз. Ральники кріпилися до валків болтами з гайками. Знаряддя було поширене на Подніпров'ї та в смузі переходу від Полісся до Лісостепу.

ЦІП — традиційне ручне знаряддя для молотьби. На території України широко застосовувався з часів Київської Русі. Складався з держака (*держана, ручника, ціпилна*) довжиною до 190 см і робочої частини — *бича (бияка)* — дубового кийка довжиною до 110 см. Обидві частини з'єднувалися сиром'ятним гужиком *(ув`яззю)* різноманітними способами, які давали змогу робочій частині вільно обертатися на держаку. Бич був переважно круглим (подекуди гранчастим), довжиною вісім-дев'ять долонь. Розстеливши на току у два ряди снопи колоссям докупи і узявшись двома руками за держак Ц., вдаряли бичем по колоссю. Ц. був основним знаряддям молотьби до кінця XIX — початку XX ст., коли почали з'являтися молотарки.

ЦУРКА — дерев'яний, до ЗО см завдовжки, загострений і відполірований кілок, що застосовувався при в'язанні снопів під час жнив. Згрібши сніп збіжжя, жінка виймала Ц., що була у неї за поясом, за її допомогою стягувала сніп перевеслом й підвертала останнє петлею так, аби сніп не розв'язався.

СКОТАРСТВО в українців було тісно пов'язане з землеробством. Майже в кожному дворі обов'язково тримали корів, волів та коней, овець, свиней. Утримання худоби давало, крім м'ясних, молочних продуктів та вовни й шкіри, можливість селянинові одержувати гній для удобрювання ланів. Особлива увага здавна приділялася розведенню волів, оскільки до другої половини XIX ст. їх використовували як основну тяглову силу. Великого значення надавали конярству й вівчарству. Одержані з овець *чорні решетилівські* та *сірі сокільські* смушки мали високу репутацію навіть за рубежем. Тонка вовна *мериносних* овець також користувалася великим попитом на світовому ринку. Коней на Україні розводили як робочу худобу. З овець, крім вовни й шкіри, одержували м'ясо (доїли їх тільки у Карпатах). Щодо свинарства, то переважали місцеві *українські чорнобурі* та *білі м`ясні* породи, дещо пізніше поширилися *білі англійські* свині. Кіз розводили порівняно мало, гидуючи їхнім м'ясом і молоком. Не мало значного розвитку й розведення кролів.

Залежно від природних та соціально-економічних умов існувало кілька способів утримання худоби влітку. У зоні Лісостепу і частково Полісся переважала вигінна форма випасу худоби з наймом чабана, обрядами і звичаями першого зигону худоби на пасовисько. На Поліссі поряд з нею побутувала й **відгінна** форма. Свого завершеного вигляду вона набула у гірському С. Карпат, особливо Гуцульщини, з яким пов'язані звичаї так званого *полонинського ходу* (див. розділ «Трудова обрядовість»), існування специфічного полонинного господарства з численними архаїчними рисами. З кінця XIX — початку XX ст. у всіх регіонах чимдалі частіше став

застосовуватися індивідуальний випас худоби, особливо у господарствах, де було багато дітей, тобто власних пастухів. Волів та коней, яких протягом дня використовували як тягло, випасали вночі (водили *у нічне).*

Доглядаючи худобу протягом віків, українці виробили чимало раціональних норм її утримання, годівлі тощо. Загони, хліви, стайні, кошари вчасно прибирали, як підстілку використовували житню або пшеничну солому. Особливо пильно доглядали за молодняком.

ВЕЛИКА РОГАТА ХУДОБА. Розведенням В. р. х.— корів і волів — населення займалося ще за часів трипільської культури. Найбільш поширена українська *сіра* порода відома з II тисячоліття до н. е. У XIX ст. українці почали розводити поліпшену *червону степову, карлівську, черкаську* породи, молочних *швейцарських* і *голландських, холмогорських* і *ярославських* корів, пізніше — *симентальську* та *лебединську* породи. На Гуцульщині утримували *гуцульську* і *буру карпатську* породи та корів *радовецької, чеської* та *угорської* порід. На Чернігівщині, Полтавщині та в деяких інших губерніях поміщики та заможні селяни вирощували В. р. х. на продаж, у тому числі за кордон.

Корів і волів, а також молодняк взимку тримали у закритих утеплених приміщеннях — хлівах або стайнях. Улітку при вигінній формі випасу на ніч заганяли у кошари чи загороди. Годували В. р. х. звичайно тричі на день, кладучи їжу у плетені ясла. Найбільш бажаним кормом вважалося сіно, яке обов'язково заготовляли влітку на весь період зимового утримання худоби. Як корм використовувалися також запарена полова, буряки, макуха, різноманітні пійла. За нестачі поживних кормів вдавалися до просяної, гречаної та вівсяної соломи, роблячи з неї січку й запарюючи з борошном. Особливо дбайливо доглядали телят. При появі на світ у холодну пору року їх на певний час брали до хати й випоювали молоком, поступово додаючи до нього розмочений хліб та інші поживні домішки — висівки, гречану юшку тощо. З обережністю ставилися до годівлі В. р. х. картоплею, яка у надмірних кількостях вважалася шкідливою для тварин. Бичків на другому і особливо третьому році починали привчати до запряжки. Корів узимку звичайно доїли двічі (вранці і ввечері), а влітку тричі (ще й в обід).

Протягом віків українці накопичили чималий досвід визначення хвороб В. р. х., їх запобігання та лікування (див. розділ «Народна ветеринарія»).

ВІВЧАРСТВО. Грубововнових овець на території України розводили здавна. Місцеві українські породи були представлені *чорними решетилівськими* та *сірими сокільськими* вівцями. З кінця XVIII ст. на Полтавщині, а потім і по інших губерніях поширилося розведення *тонкорунних мериносів,* а з другої половини XIX ст — *каракульських* овець. Були відомі також вівці *російських* і *волоських* порід. У Карпатах розводили невеликих на зріст, невибагливих і витривалих овець так званої *старої гуцульської* породи, а також білих, чорних, попелястих *мішаних* овець.

Взимку овець утримували в утеплених закритих приміщеннях. За достатньої кількості сіна годували п'ять разів на добу. Влітку па Поліссі та в зоні Лісостепу використовували вигінну форму випасу: вдень овець випасали в отарах вівчарі, а на ніч заганяли у двори. На Півдні, де до другої половини XIX ст. утримувалися великі (по 800—1200 голів) отари овець, та особ-

ливо у Карпатах застосовувалася відгінна форма випасу, за якої вівці перебували на віддалених пасовищах протягом усього літнього сезону.

З настанням тепла, звичайно у травні, перед вигоном на пасовисько тварин стригли. Вівці давали селянинові, крім вовни, овчину, м'ясо, жир. Українці володіли умінням одержувати з ягнят високоякісну овчину — *мерлушку* та *смушки,* що йшли на шапки й коміри. Особливо славилися *решетилівські смушки.* У Карпатах, на відміну від решти території України, овець доїли, виготовляючи з молока бринзу, гуслянку тощо. Кожний більш-менш спроможний селянський двір на Україні прагнув мати власних овець.

КОНЯРСТВО. На території України розведення коней існувало ще за скіфських часів. У XVII ст. набула поширення порода смугастих, як леопарди *(тарантоватих*), коней. На Запоріжжі, де випасалися численні табуни цих тварин, була виведена знаменита *степова українська* порода. З кінця XVIII ст. стали розводити також *орловських рисаків, наришкінську, мальцевську, англійську* породи коней. На Гуцульщині переважали низькорослі (*гуцульські*) коні та високорослі, так звані *бойки* або *перевінники.*

Кінь в українців використовувався як тяглова сила; конина та кобиляче молоко, на відміну від багатьох азіатських народів, не вживалися. Коней запрягали до воза й плуга, на них їздили верхи. Молодняк (до трьох років) випасали влітку звичайно у табунах, наймаючи пастухів-табунників. Робочих коней влітку випасали вночі. Взимку тварин утримували у стайнях, хлівах та оборах — утеплених господарських приміщеннях. Ідеальним кормом для робочих коней, крім сіна, вважався овес. Його брали з собою, відправляючись у далеку дорогу. Годували коней звичайно двічі на добу — вдень і на ніч, підгодовуючи під час перепочинку від роботи.

Українці виробили чимало раціональних навичок догляду за кіньми. Вважалося, зокрема, недопустимим напувати спітнілу тварину холодною водою, їздити верхи без сідла чи перевантажувати воза. Стежили, щоб збруя була зручною для тварини, не натирала їй груди. Жеребних кобил на роботах не використовували. Обережно ставилися до таврування молодняка у табунах, роблячи це ранньою весною, коли ще не було мух, і змазуючи випалену шкіру жиром. Взимку робочих коней звичайно підковували, запобігаючи таким чином пошкодженню їхніх копит та падінню. Взагалі, коня як розумну, вірну й корисну в господарстві тварину українці дуже поважали.

СВИНАРСТВО. На Україні ця галузь тваринництва має давні традиції. Раніше С. мало е к с т е н с и в н и й характер, а з порід переважали *місцеві чорнобурі довговухі* та *коротковухі* свині. На Півдні, а також подекуди в інших зонах Подніпров'я після спаду води у річках їх випускали на все літо у плавні або на річкові та болотяні острівці й заганяли лише з настанням холодів. У місцевостях, де були дубові гаї, свиней пасли на галявинах, залишаючи там іноді надовго відгодовуватися жолудями. За пізнішої і н т е н с и в н о ї форми С. тварин стали утримувати у приміщеннях — свинарниках, сажах, випускаючи лише час від часу на двір чи вулицю без особливого догляду. Тоді ж на Україні поширилася порода *білих англійських* свиней; завдяки змішуванню місцевих тварин з йоркширськими кнурами з'явилися поліпшені *українські степові* породи. Відгодовували свиней дертю, буряками, морквою, кукурудзою, а з поши-

ренням картоплі — вареною й товченою бульбою, змішаною з борошном *(мішкою).*

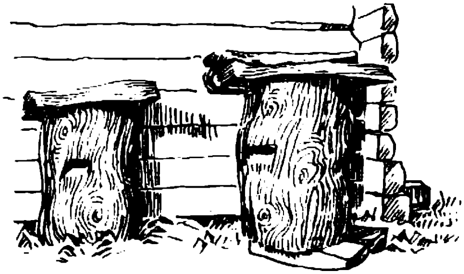
С. на Україні мало здебільшого сальний напрямок, тобто було значною мірою розраховане на одержання сала, у тому числі нутряного *(уздору)*, який широко вживався як приправа.

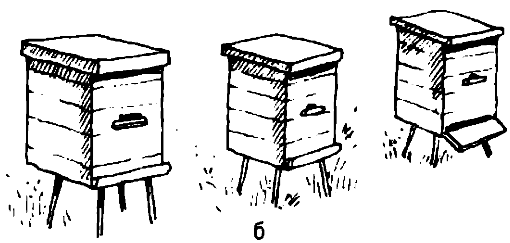
Після забою тварин тушу смалили на вогнищі, що надавало салу специфічного смаку.

ПТАХІВНИЦТВО. Двір українського селянина неможливо було уявити без домашньої птиці. Це були, звичайно, кури, а також гуси, качки чи індики, яких випасали діти. Особливо славилося П. Чернігівщини, звідки восени птицю вивозили вагонами. Існували вивірені багатовіковим досвідом способи догляду за самками, що висиджували яйця, спеціальні раціони для ніжних і кволих пташенят тощо.

БДЖІЛЬНИЦТВО — один із найкорисніших та екологічно чистих видів традиційної господарської діяльності українців. Цією справою займалася лише певна частка населення, а то й окремі господарі — *пасічники,* що відзначалися статечністю й охайністю і були шановані односельцями як неабиякі знавці природи і навіть знахарі.

Б. пройшло кілька стадій розвитку. Спочатку — *бортництво:* віднайдення в лісі диких бджіл у дуплах дерев. Пізніше па таких деревах робили позначку власності і





а б

Вулики: а) довбані; б) рамкові

видовбували у стовбурах дупла для оселення бджіл. Із середини XIV ст. почали майструвати штучні борті *(колоди, вулики, дуплянки),* які підвішували на деревах,— розпочалося культивоване Б. Невдовзі їх стали розташовувати на вирубаних у лісі галявинах *(пасіках)* — з’явилося *пасічництво.* У місцевостях, де було обмаль лісу, вулики плели з соломи, верби, очерету, подекуди обмазуючи їх глиною. Новий етап у розвитку Б. розпочався з винаходом у XIX ст. українським ученим П. І. Прокоповичем розбірного рамкового вулика, а також із розробкою процесу добування штучної вощини та появою спеціальної центрифуги —*медогонки.*

В українців протягом віків виробився багатий досвід розведення бджіл. Найбільш поширеною була їх місцева *(українська)* порода. Пасіки звичайно розташовували на затишних сонячних місцях, огороджуючи невисоким тином. Вулики ставили вічками до сонця. Самі вічка робилися досить вузькими, щоби бджоли могли захищатися від нападу сторонніх комах. Перед тим як виставити вулики (звичайно це робилося на Теплого Олексія — 17 березня за ст. ст.), їх обкурювали волошкою з метою запобігти

цвілі. Духмяними рослинами натирався одяг пасічників, більшість яких, до речі, уникала алкогольних напоїв. У травні вічка вуликів обмазували овечим молоком, вважаючи, що це сприяє розмноженню бджіл.

Українські пасічники володіли багатьма способами природного та штучного роїння, зокрема вмінням затримати новий рій, що відокремлювався від бджолосім`ї та відлітав, обприскуючи його водою й відсаджуючи у порожній вулик. З весни, коли було ще мало квітів і бджоли після зимівлі виглядали кволими, їх підгодовували патокою, підмішуючи іноді до неї корицю, гвоздику тощо і навіть трохи вина. Мед брали, обкурюючи вулики, щоб не знищувати бджіл, звичайно двічі на рік: у липні—серпні та у вересні.

Розрізняли липовий мед, який вважався особливо корисним при застудах, мед із гречки та квітів інших рослин. Вийняті з вуликів соти заносили у теплі приміщення *(медові бані)* й клали у спеціальні сита, що стояли над коритами, куди стікав мед. Спорожнілі соти перетоплювали на віск і пресували на *воскобійницях.* З появою рамочних вуликів мед стали одержувати за допомогою медогонки. З настанням холодів вулики ставили в утеплені, звичайно напівземляні приміщення — *омшаники.*

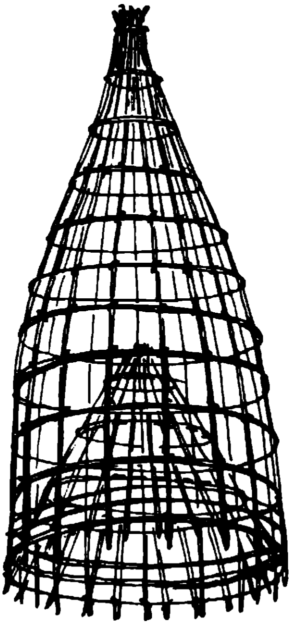
РИБАЛЬСТВО у заняттях українців посідало другорядне місце, хоча у Дніпрі й Дністрі з їхніми притоками й багатьох інших річках та озерах, Чорному й Азовському морях у давніші часи виловлювалася значна кількість риби і для певної частини населення Р. було основним заняттям. На Поділлі, Волині та у Східній Галичині починаючи з XIV ст. робили греблі й гаті та створювали штучні водоймища для розведення риби. Заможні козаки на Лівобережжі нерідко викопували невеликі ставки на садибах, запускаючи в них коропів та карасів. Рибний промисел багато важив у житті запорізьких козаків, які солили й в’ялили спійману рибу та вивозили її в бочках далеко за межі Запоріжжя. Із залюдненням південноукраїнських земель і виходом до Чорного моря на його берегах виникли риболовецькі компанії та заводи. На них працювали артілі рибалок, що добували велику кількість риби, причому цінних порід — севрюгу, осетра, судака, а також оселедців, бичків, камбалу, лящів, рибця, вирозуба, тарань тощо. Чумаки везли солену й в’ялену рибу в центральні та північні райони України. Оселедці й тарань були неодмінним товаром на українських ярмарках. Селяни й городяни запасали рибу на пости, оскільки вона становила найважливіший компонент пісної їжі. У Дніпро-Бузькому лимані та басейні Південного Бугу й Дністра виловлювали багато раків. Щодо способів лову риби та рибальських знарядь, то на Україні їх існувало чимало (див. далі).

На кінець XIX ст. рибні запаси України різко зменшилися. Р. поступово набувало допоміжного значення в господарстві, стаючи для населення не більш як способом проведення дозвілля.

БРЕДЕНЬ (*бродак, бродниця)* — знаряддя для парного лову риби; сітка довжиною 6—12 м. Складається з сітки-мішка та двох бокових полотнищ, в’язаних із грубих міцних ниток у вигляді сітки більшої чи меншої густоти. Своїми боками полотнища були прикріплені до дрючків, нижні кінці яких іноді з’єднувалися планкою. Існували Б. й без сітки-мішка. Знаряддя застосовувалося здебільшого на неглибокій воді.

ВЕРША (*кошуля*) — стаціонарне рибальське знаряддя; сплетена із пруття па-

стка конусоподібної форми. Складалася з двох чи більше поперечних обручів, повздовжніх лозин та вузької горловини. Встановлювалася на ніч у ставку, озері чи болоті.



Верша

ВОЛОК — рибальське знаряддя пірамідальної форми. Виконане із сітчастих полотнищ, бокові краї яких прикріплені до жердин. В. рибачили звичайно удвох із човнів.

ГАРДИ — загорода або кілька загород упоперек річки; вертикально забиті палі, переплетені лозою та доповнені очеретяними матами. Завдяки Г. створювалися глухі затоки, у які набивалася риба. Застосовувалися головним чином у гирлах Дунаю, Південного Бугу та Дніпра, зокрема запорізькими козаками.

КЛИМЛЯ *(кошара)* — знаряддя для парного лову риби. Складається з прямокутної дерев'яної рами приблизно 150 на 170 см, на яку натягнуто сітчасте або рідко виткане полотно, що, поступово звужуючись, утворювало трикутну призму. Держачи К. з обох боків, рибалки волочили її по дну, ідучи вбрід до берега. Поширена була головним чином на Поліссі.

НЕВІД — знаряддя для промислового лову риби. Складається з сачка *(мотні)* та двох довгих (до 200 м) бокових сітчастих полотнищ, краї яких прив'язувалися до мотузок. До верхньої мотузки кріпилися поплавки, до нижньої — грузила. Тягнули Н. за бокове мотуззя — *волоки.* За призначенням (зимовий і літній лов риби), розмірами, особливостями конструкції існували різні варіанти Н.

НЕРІТ — риболовна пастка циліндричної форми. Складається з обручного каркасу (звичайно три кільця), обтягнутого сіткою. Один кінець Н. закритий, а другий має вузьку горловину, через яку потрапляє риба. Ставився на протоках та інших неглибоких водоймах.

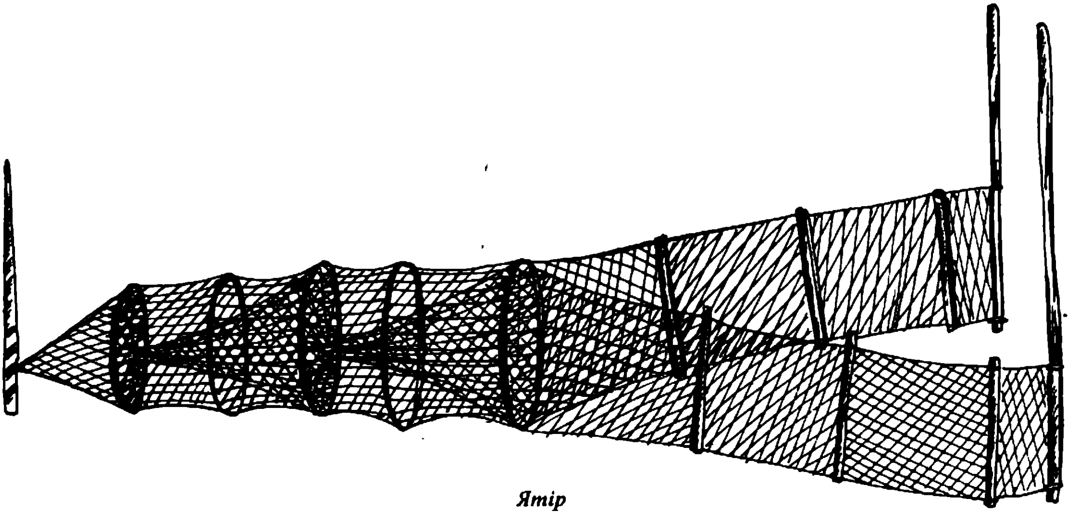
ОСТЬ *(остень, сандала)* — знаряддя для індивідуального лову риби. Являє собою три-, чотири-, шести- чи восьмизубі вила, кожний з зубів яких має стрілоподібне оперення. Ця залізна частина насаджувалася на дерев'яний держак із мотузкою. О. били щук, сомів, осетрів, коропів, у гірських річках Карпат — форель. Робили це або вбрід, або з човна, тихо посуваючись уночі по воді й підсвічуючи собі ліхтарем, смолоскипом чи розпеченим у жаровні вугіллям.

ПЕРЕМІТ — стаціонарне рибальське знаряддя. Це була довга, звита з волосіння

або конопель мотузка з прив’язаними до неї гачками. П. перетинали річку, закріплюючи кінці за дерева або кілки на берегах. Ловили ним рибу переважно на Півдні, особливо в гирлах річок, що впадали в Чорне море. Як знаряддя хижацького лову, здавна заборонене.

САКА (*підсака, хватка)* — індивідуальне рибальське знаряддя. Складалася з напівсферичної сітки, що закінчувалася мотнею, і держака — жердини 2—4 м завдовжки, яка мала природне двороге розгалуження. Іноді верхня широка частина С. кріпилася до дугоподібно зігнутої лозини. С. — знаряддя переважно закидного способу лову риби. Рибалка, стоячи на березі й тримаючи С. за держак, закидав її якомога далі у воду й тягнув до берега.

ЯТІР (*в’ятер)* — стаціонарне рибальське знаряддя, виконане з обручів (від 3 до 10) або зігнутих у коло лозин, на які натягувалася сітка або прив’язувалося тонке пруття. Мав два конусоподібні кінці, один із яких, закритий, був витягнутий зовні, а другий, з вузьким отвором,— повернутий всередину. По боках Я. кріпилися одне або два плетені полотнища довжиною до 5 м, що закінчувалися вузькими планками. Я. розташовували звичайно на протоках мілких річок.



Ятір

МИСЛИВСТВО. На території України полювання на диких коней, мускусних биків, носорогів, мамонтів, оленів було поширене ще в епоху палеоліту. Значне місце посідало М. у житті населення Київської Русі, коли дичину добували вже за допомогою різноманітних пристроїв — тенет, пасток тощо. Багатство української фауни (до XVII ст. тут ще зустрічалися тури — предки свійського бика, до XIX ст.— дикі коні, сайгаки, не кажучи вже про безліч лосів, ведмедів, оленів, бобрів, диких кіз) створювало широкі можливості для М. Однак упродовж XVIII ст. промислове М. поступово звелося нанівець. На цей час був майже повністю винищений ряд звірів (зокрема ведмеді), суттєво зменшилася кількість вовків, бобрів та інших диких тварин.

У XIX ст. об'єктами промислу поряд із вовком були лисиця, заєць, видра, куниця, байбак та деякі інші звірі, а також дикі птахи — качки, гуси, дрофи, глухарі, тетереви, рябчики, куріпки тощо. На оленів, козуль та диких кабанів у Карпатах та на Поліссі полювали здебільшого поміщики. Щодо форм М., то стало переважати використання цілого арсеналу капканів, *зазубів, рожнів, силець, перевісиш,* і т. ін. Велику дичину — лосів, оленів, кабанів — здобували також із застосуванням ловчих ям (*западниць*). Подекуди зберігалися й раніші форми полювання: переслідування звіра (верхи на коні зі списом), підкрадання до дичини (наприклад, до дроф та стрепетів під прикриттям колісного передка зі встромленими в нього гілками), приманювання куріпок за допомогою спеціальних пищиків — *вабиків* тощо. Звичайно, застосовувалася і вогнепальна зброя. Своєрідним видом полювання з рушницями, до якого вдавалися заможні люди, був нічний виїзд по вовків па запряжених у сани конях. За приманку ж правило порося, котре голосно верещало.

На кінець XIX — початок XX ст. значення М. як традиційного заняття українців суттєво зменшилося, воно набуло здебільшого спортивних рис.

РЕМЕСЛА Й ПРОМИСЛИ

РОЗВИТОК РЕМЕСЕЛ ТА ПРОМИСЛІВ. Поряд із землеробством, скотарством та іншими галузями господарства українці здавна займалися різноманітними ремеслами й промислами. Ремесла, пов'язані з обробкою мінеральних речовин і продуктів тваринництва, існували вже за часів трипільської культури. У Київській Русі налічувалося нонад 100 ремісничих спеціальностей — ковалі, гончарі, ткачі, склодуви тощо. У XV—XVII ст. таких спеціальностей було вже понад 270; почалося об'єднання ремісників у цехи. Чимдалі поширювалися селянські домашні промисли й ремесла, пов'язані з землеробством та скотарством і співіснуючі з ними. На XIX — початок XX ст. обробка дерева у вигляді теслярства, столярства, бондарства, стельмаства, гребінництва, плетіння, ложкарства досягла свого апогею. Кожна родина займалася прядінням і ткацтвом, використовуючи такі знаряддя, як *терниці, прядки* й *самопрядки*, *снівниці, стави* та *кросна.* По селах ходили кушніри та шевці, які шили *кожухи* й *кожушанки, свити, чемерки,* взуття та ін. У кожному селі була кузня — шанована серед селян споруда. У коваля можна було не лише замовити серп, ніж чи сапу, підкувати коня тощо, а й почути свіжі новини. На Поліссі широко розповсюдженими були лісохімічні промисли — смолокуріння, дігтярний, папірний, дещо раніше — поташний, селітряний. На базі рудного промислу набули багатьох нових рис металургія та обробка заліза. У районах Лісостепу, особливо на Правобережжі, існував каменотесний промисел. Діяло багато місцевих центрів гончарства, яке стало окрасою українського ремесла. Солеваріння і транспортування солі, пов'язане з чумацьким промислом, свічкарний, цегельний, миловарний і безліч інших промислів свідчили про надзвичайну різноманітність занять українського народу. Українські ремісники й кустарі виявляли величезні творчі здібності, надаючи своїм речам художньої виразності, оригінальної форми, своєрідної стилістики.

З другої половини XIX ст. народні ремесла і промисли на Україні починають занепадати, не витримуючи конкуренції зі зростаючою промисловістю. Виняток становили хіба що Полісся й Карпати.

Діапазон сучасних ремесел і промислів значно звузився, але ті їхні види, що збереглися досьогодні, розвиваються як важливі складові декоративно-прикладного мистецтва, що задовольняють здебільшого художні запити населення.

ГОНЧАРСТВО — обробка глини та виготовлення різноманітного кухонного посуду, а також цегли, кахлів та іншої кераміки. Гончарні вироби на території України, що

належали до трипільської культури, вже визначалися вишуканістю форм, цікавою озлобленістю. На ручному гончарному крузі, що з'явився тут у II ст. н. е., з використанням спеціальної обпалювальної печі — *горна* — виготовлялася основна маса керамічного посуду в Київській Русі, де гончарне ремесло досягло високого рівня. У XIV—XV ст. на Україні почали застосовувати досконаліший та продуктивніший ножний круг.

Українські гончарі виробляли різноманітний посуд для приготування, зберігання й подачі па стіл тих чи інших страв (*горшки*, *миски* й *полумиски, глечики, макітри, ринки, гладишки, тикви, барильця, довжанки, баньки, куманці),* а також декоративний посуд, кахлі, черепицю, цеглу, дитячі іграшки тощо. Розквіту Г. на Україні сприяла наявність в її надрах покладів високоякісних червоних, червоно-бурих та світло-сірих глин. Це зумовило виникнення значних осередків керамічного виробництва. На Київщині — це Дибинці, Васильків, Канів, Нові Петрівці, Моринці, Гнилець; на Полтавщині — Опішня, Хомутець, Комишня; на Чернігівщині — Ічня, Городня, Короп, Ніжин, Олешня, Кролевець, Шатрищі; на Поділлі — Бубнівка, Бар; на Західній Україні — Косів, Коломия, Ужгород, Хуст, Ольхівка, Дубовинка; на Харківщині — Ізюм, Просяне, Нова Водолага; на Волині — Рокита, Дубровиця та ін. Вироби цих гончарських центрів мали спільні риси, але водночас і локальні особливості. Так, славнозвісний опішнянський посуд вирізнявся тонкостінністю, дво-трикольоровим розписом у вигляді *кривулин, рисочок, крапочок* тощо. Опішпя славилася також декоративною скульптурою та дитячою іграшкою. Для Волині є характерною кераміка сірого, чорного, синьо-чорного кольорів — *сиваки.* Їхній декор складався з різноманітних ліній, що утворювали своєрідні візерунки — *сосонки, стовбики, ялинки, клітини.* Подільська кераміка відзначалася вогнево-червоним тлом та оригінальною орнаментикою — пишні квіти, гілки з плодами, грона винограду. Посуд деяких чернігівських майстрів оздоблювався специфічною технікою бризок і патьоків. Майстри Косова створили високохудожню техніку гравірованого розпису, оригінальної формі кахлі, світильники, розписні миски і багато інших неповторних виробів.

Процесу виготовлення керамічних виробів передувала заготівля глини, яку копали У місцях її залягання — *глинищах.* Привезену глину гончарі зсипали звичайно або на подвір'ї у спеціально відгороджене місце, або у кутку хати і залишали на певний час «дозрівати», перемішуючи час від часу лопатою та поливаючи водою. Потім глину збивали спеціальним молотом (довбнею або веслом), стругали стругом або дротом, щоб зробити її мілкою й вилучити домішки. Для одержання матеріалу необхідного кольору, вогнетривкості тощо майстри змішували різні сорти глин. Через один-два дні глину місили руками або ногами і формували у *балабухи,* кожен з яких був розрахований на виготовлення окремої посудини.

Після виготовлення виробу (див. Гончарний круг) його ставили на спеціально влаштовані у хаті попід стелею дошки для підсихання. Потім його розписували та наносили емаль — *поливу.* Після цього посуд для міцності обпалювали у горні (див. далі).

Реалізація гончарних виробів здійснювалася звичайно самими майстрами, які роз'їжджали по селах і вигуками «По горшки!» запрошували селян до торгівлі. Вартість тієї чи іншої посудини найчастіше визначалася кількістю зерна, яку вона могла вмістити. Гончарі вивозили свій товар і на ярмарки та базари: розташовані у гончар-

ному ряді просто па землі різноманітні керамічні вироби — одна з характерних рис українських ярмарків.

Насьогодні Г., як і інші кустарні промисли, суттєво занепало, більшість його центрів припинили своє існування. Керамічні підприємства у Косові, Опішні та деякі інші здебільшого спеціалізуються на виготовленні декоративного посуду і скульптури.

ГОНЧАРНИЙ КРУГ - основне знаряддя для виготовлення гончарних виробів. Відоме з IV тисячоліття до н. е. Спочатку було простішим, ручним, згодом — досконалішим, ножним. З другої половини XIX ст. на Україні побутувала так звана *шльонська* модель ножного Г. к. з нерухомою віссю. Пізніше поширився *волоський,* або *німецький,* тип з рухомою віссю. Крім осі (*веретена*) Г. к. мав два дерев'яних круги: більший нижній (*спідняк*) і менший верхній (*верхняк).* На останньому гончар вручну формував виріб, а за допомогою нижнього ногами обертав знаряддя. Пальцями, а також дерев'яним ножем (*стеком)* посудині надавали необхідної, форми, а її стінкам — певної товщини та гладкості. Рельєфне орнаментування робили спеціальними паличками. Розписували за допомогою курячого пір'ячка або так званого *ріжка* при повільному обертанні Г. к. Після закінчення роботи гончар тонким дротом зрізав виготовлену річ з крута — саме тому всі такі вироби мають рівне пласке дно.

ГОРНО: 1. У гончарному виробництві — споруда для обпалювання керамічних виробів з мстою їх зміцнення. Являє собою цегляну або кам'яну куполоподібну напівземлянку, що складається із вхідного приміщення (*пригребища, погребиці),* та основного, де знаходиться піч. На Україні відомо два типи гончарного Г.: прямокутний і круглий (грушоподібний). Г. будували одноярусними, коли піч сполучалася з обпалювальною камерою, і двоярусними, коли піч і камера були розділені. У двоярусних прямокутних Г. обпалювальна камера робилася закритою або відкритою. Між нею та піччю існувала горизонтальна перегородка з отворами (*прогонами, душниками)* для проходження гарячого повітря. Зверху або збоку обпалювальної камери влаштовувався отвір, через який її заповнювали посудом. Звичайно за один раз обпалювали від 150 до 500 речей. Обпалювання тривало звичайно п'ять—сім годин і робилося у два етапи. Під час першого кераміка остаточно висушувалася, а на другому етапі при температурі до 900° уже безпосередньо обпалювалася. Полив'яний посуд обпалювали двічі: спочатку у сирому вигляді, а потім — після поливу; 2. У ковальстві — відкрите вогнище, влаштоване в кузні у вигляді квадратної споруди з цегли або каменю 80—100 см заввишки. Через отвір (сопло) з ним з'єднувалися ковальські міхи — пристрій із сиром'ятної шкіри, натягнутої на обручі, за допомогою яких у Г. швидко роздмухувалося полум'я й досягалася висока температура, необхідна для пом'якшення металу.

МЕТАЛУРГІЯ ТА ОБРОБКА ЗАЛІЗА мають на Україні давні й багаті традиції (уже в Київській Русі було кілька ремісничих професій по металу). У XV ст. існував ряд чітких спеціалізацій — ливарництво, ковальство, золотарство, конвісарство. Залізо з давніх часів добували з болотяної руди, плавлячи її спочатку в земляних печах, а пізніше — у звичайних печах житлових будинків. З VIII ст. з'явилася досконаліша

споруда — *домниця,* найпростіший вид доменної печі. Заповнюючи домницю деревним вугіллям та подрібненою рудою і подаючи в неї за допомогою спеціальних шкіряних міхів кисень, одержували так звану *крицю* — метал зі шлаками, окалиною та іншими домішками. Неодноразово куючи крицю, таким чином очищали її та одержували чистий метал.

У XVI—XVIII ст. залізо виплавляли здебільшого на *руднях.* Це був комплекс виробничих будівель, оснащених ливарним устаткуванням — домницею, ковальськими міхами, горнами, механічними молотами. Рудні будувалися, як правило, на невеликих річках, де були поклади болотяної руди. Володіли ними крупні магнати, козацька старшина, монастирі, шляхта й різного роду підприємці. Одержуване на руднях залізо йшло на виготовлення деталей для сільськогосподарських знарядь, зброї тощо.

Найважливішим і найпоширенішим ремеслом, пов'язаним з обробкою заліза, було ковальство (див. далі). Значного розвитку набуло й ливарництво — лиття дзвонів, гармат, побутових речей. Визначилися головні види художнього литва — монументальне литво, дрібне литво предметів господарського призначення та литво з олова (*конвісарство*). З XVIII ст. почалося освоєння покладів залізних руд на Півдні у районі Бахмута, з'явилися нові елементи технології ливарницького процесу — *кошниці, сковороди* та ін. Наприкінці XVIII — на початку XIX ст. виник ряд металургійних заводів, де виробляли чавун, шинне залізо, відливали опори для ліхтарів, грати, залізні двері тощо. Заводське залізо поступово витіснило крицеве і народні способи його одержання. Пам'ять про рудний промисел на Україні зберігається у назвах «Рудня» значної кількості населених пунктів, особлива Лівобережжя та Полісся.

КОВАЛЬСТВО — обробка металів способом гарячого кування. На території України сформувалося ще у давньоруський період. З розвитком обробки металів у XV—XVI ст. від К. відокремилися більш вузькі спеціалізації по виготовленню голок, годинників, ювелірних виробів *(золотарство),* котрі зосередилися у містах.

У XVIII—XIX ст. майже в кожному селі були розташовані, як правило на околиці, *кузні* — звичайно зрубні, вкриті гонтом або дошками будівлі, у яких були горно (див. вище), закріплене на вертикальній колоді кувадло, точило, корито з водою для гартування та охолодження виробів, стояк для підковки чобіт. Біля кузні влаштовувалось пристосування для шинування коліс, а також інколи стовп для прив'язування коней, коли їх підковували. Традиційний інструмент коваля складався з великих молотів та малих молотків, обценьків, рубил, пробійників та ін. Наприкінці XIX ст. з'явилися гайкові ключі, ключі для нарізання різьби, пили-ножівки, розточки, лещата, ножиці для металу тощо.

Процес кування відбувався так: коваль розігрівав до червоного кольору шматок металу в горні, де горіло деревне вугілля (горіння підсилювалося роздмухуванням полум'я за допомогою міхів), далі брав кліщами залізо, клав його на кувадло та бив по ньому молотом, надаючи предметові потрібної форми. Часто ковалеві допомагав помічник — звичайно підліток, що виконував обов'язки молотобійця. Викувавши річ, її кидали у корито з водою для загартування.

Ковалі здавна виготовляли зброю та різноманітні речі господарського призначення (сокири, ножі, молотки, лопати, сапи, лемеші, цвяхи, замки, клямки, залізні ворота й огорожі, стремена тощо). Важливими видами К. були підковка коней, а

також оковка возів і особливо натягування залізних шин на колеса. Серед гуцулів поширеним було *бляхарство* — виготовлення прикрас та інших дрібних побутових речей із кольорових металів. Українські ковалі вміли плавити мідь та інші благородні метали, володіли майстерністю не тільки загартування металів із відпуском, а й цементації та зварювання.

Ковальський промисел на Україні існував аж до середини нашого століття.

ЗОЛОТАРСТВО — обробка благородних металів — золота, срібла та ін. На території України бере свій початок у ремісничому виробництві докиївської доби. У другій половині XVII—XVIII ст. золотарі широко виготовляли сережки,

Коваль з підмайстром у кузні

персні, каблучки, оклади для ікон тощо. Осередками З. були здебільшого великі міста — Київ, Чернігів, Харків, Львів, Ніжин, хоча траплялися золотарі і по селах, особливо на Гуцульщині.

Селяни з великою пошаною і водночас із певною упередженістю ставилися до ковалів як до чарівників-добродіїв, що володіють складним і таємничим мистецтвом перетворення металу на ті чи інші речі. В них бачили захисників від нечистої сили, «ковалів людської долі». Кузня на селі звичайно була місцем зібрання чоловіків, своєрідним клубом.

Золотарі звичайно самі вдавалися до лиття благородних металів, використовуючи форми, виготовлені з глини та піску. Після охолодження металу форму розби-

вали й одержану річ остаточно доводили рашпилями, різцями та іншим спеціальним інструментом. Для плавлення металу використовували хатню піч або маленьке горно, вогонь у якому роздмухували за допомогою мініатюрних міхів. Ремісники вміли зварювати окремі деталі, орнаментувати свої вироби, надаючи їм привабливого вигляду.

З кінця XIX ст. З. на Україні почало занепадати, частково зберігаючись лише по невеликих містечках та в Карпатах. Лише останнім часом воно починає відроджуватися.

ОБРОБКА ШКІРИ. Вичинка шкіри волів та коней, з якої шили взуття, була відома на Україні під назвою *чинбарство* (на Західній Україні — гарбарство); вичинка шкіри овець для одержання овчини називалася *кушнірством.* У чинбарстві розрізнялося ще *лимарство* — вичинка шкіри-полуфабриката, так званої *сириці,* яка йшла на виготовлення збруї та інших господарських виробів. Разом із *шевським ремеслом* — пошиттям взуття, а також *кожухарством* та *шапкарством* вони складали групу традиційних шкіряних промислів і ремесел українців.

Технологія О. ш., а також асортимент знарядь, що застосовувалися при цьому, майже подібні в усіх східнослов'янських народів. Вичинка шкіри для одержання юхті, сап'яну та інших її сортів починалася з розтягування й висушування сировини. Наступні операції полягали у розмочуванні шкір, вапнуванні їх у спеціальних ямах, чанах або коритах та зіскрібанні волосся, м'ясних і жирових залишків —*міздрі.* Останнє здійснювалося на спеціальному верстаті — *кобилиці* за допомогою вигнутого дворучного ножа — *струга.* Далі шкіру ретельно промивали у проточній воді, намазували хлібним розчином і дубили. Розчин для дублення готували із хлібного квасу і кори, найчастіше дуба. Залежно від сорту шкіри, який збиралися одержати, дублення розтягувалося від одного до п'яти місяців. Після дублення шкіру змащували жиром, висушували й розминали. За близькою технологією робили й сирицю.

Вичинка овчини мала ряд суттєвих особливостей, оскільки особливого значення надавалося якості хутра. Зберігали шкіри дуже ретельно, а міздрювали тупим ножем — *скафою* на спеціальному верстаті —*п`ялі (кроснах)* після розмочування у воді.. Потім шкіру вимочували 8—12 днів у *квасі* — розчині житньої муки або висівок у підсоленій воді. Після підсушування її розтягували на п`ялі та розминали за допомогою спеціального дерев'яного знаряддя — *ключа.* Нарешті шкіру натирали крейдою, гіпсом чи алебастром і ще раз очищали від залишків жиру. Вичинену овчину або залишали білою, або фарбували найчастіше у світло-коричневий, оранжевий, світло-жовтий або темно-зелений колір.

Приблизно у такий же спосіб робили вичинку шкір диких звірів з метою одержання пушнини, яка йшла на шуби, підстьобку верхнього одягу, його оздоблення, головні убори тощо.

Специфічною була, однак, технологія одержання смушок для шапок і комірів. На Буковині, наприклад, вона полягала в тому, що ягнят, які щойно з'явилися на світ, обмотували рядниною, котру поливали час від часу молоком. Через тиждень ягнят різали й зняту з них шкіру вичиняли як звичайну овчину. Загалом обробка шкіри була складною, фізично важкою працею, тому нею займалися виключно чоловіки. Тільки у гуцулів це зрідка робили й жінки.

Шевське ремесло також належало до компетенції чоловіків. Воно здавна було поширене у містах України у вигляді цехового, а в селах — кустарпого чи напівкустарного. Інструмент шевців складався з колодок, різноманітних шил, ножів, молотків, обценьків. Необхідними атрибутами були дратва, віск, смола, щетина, цвяхи та кілки, підкови, дошки для розкрою шкір тощо.

Шили чоботи переважно так званого *руського крою* (або суцільними, або головки пришивалися до халяви у вигляді язичка). На Закарпатті поряд із руським побутував *угорський крій* (головки й задники були окремими і, стягуючись, вшивалися по боках). Асортимент виробів був досить широким: чоловічі чоботи, півчобітки, черевики, а також найчастіше жовті або червоні жіночі сап'янові чобітки. Шевці працювали як на замовлення, так і на ринок. У XIX ст. у великих містах почалося фабричне виробництво взуття, у тому числі більш елегантних видів, але й вироби кустарів ставали чимдалі довершенішими. Святкове взуття і фабричного, і кустарного виробництва звичайно прикрашалося орнаментом — засобами тиснення, вирізування тощо.

У сільській місцевості велике поширення мали такі види кравецького ремесла, як кожухарство та шапкарство. Кожухи звичайно орнаментувалися кольоровими вовняними або гарусними нитками, а також торочкою, поворозками, випушкою з хутра диких звірів. Кравецький інструмент складався із ножів, аршинів, ножиць, різної величини голок тощо. Завжди під рукою були вощені конопляні та лляні нитки, наперстки, крейда. Спеціальні кравці — *шапкарі* шили різноманітні головні убори.

Українське кожухарство та шапкарство ще в кінці XIX — на початку XX ст. зберігали чимало специфічних рис, у той час як шевське ремесло уже у XVIII—XIX ст. багато в чому набуло загальноєвропейського характеру. Починаючи з XIX ст. у багатьох містах з'явилася значна кількість майстерень і фабрик, що спеціалізувалися на вичинці шкіри та одержанні різних її сортів — хрому, юхті тощо, і чимало традицій народного чинбарства, кушнірства та кожухарства почали поступово втрачатися.

ТКАЦТВО. На Україні льон, коноплі, а також вовну здавна використовували як ткацьку сировину. Наприкінці XIX — на початку XX ст. домашнє Т. українців, незважаючи на розвиток фабричної промисловості, являло собою усталений комплекс технічних прийомів та знарядь праці, які склалися протягом століть. На початку XX ст. стали застосовувати й нетрадиційні види сировини: бавовняну та паперову пряжу, а в західних регіонах — металеву сріблясту нитку — *сухозлітку.*

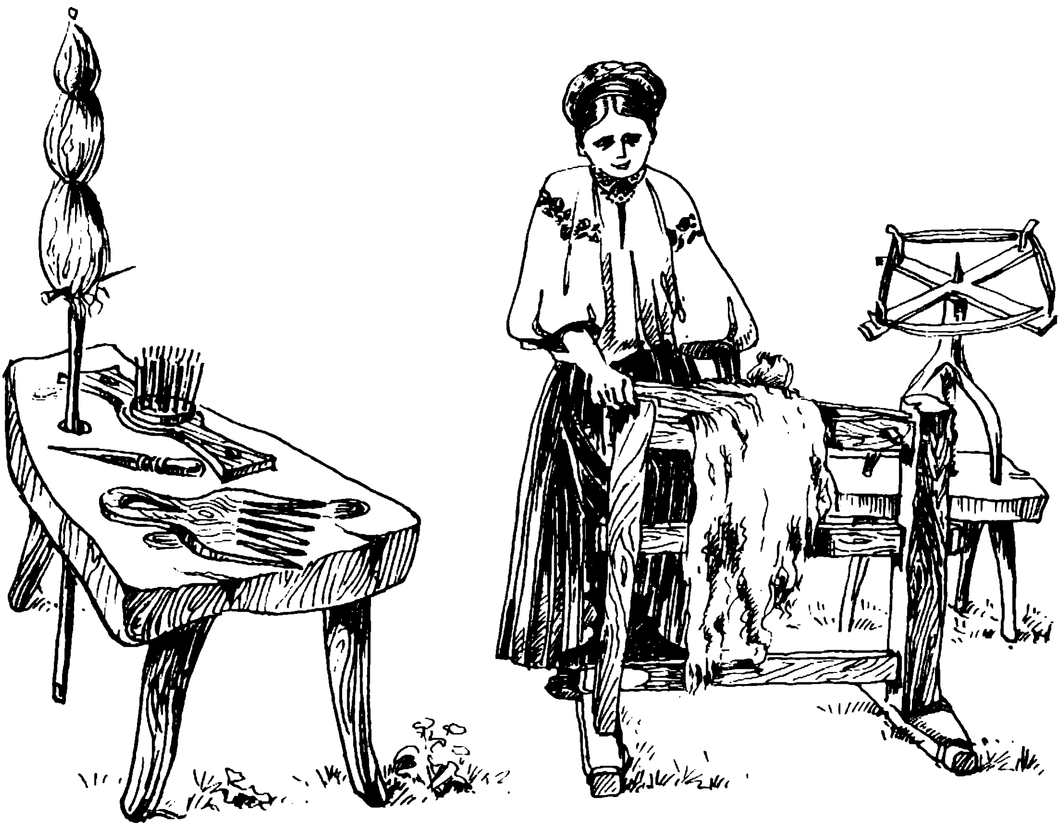
Вирощування тих чи інших прядивних культур залежало від природно-кліматичних умов. Так, на півночі (Волинське Полісся), а також у Карпатах сіяли переважно льон. Але в цілому на Україні були більш сприятливі умови для конопель. В деяких районах (Поділля, Подніпров'я) вирощували обидві культури.

Терміном сівби волокнуватих рослин згідно з народним календарем вважався досить тривалий період — від Благовіщення (25 березня за ст. ст.) до середини червня. Сіяти бажано було на повний місяць, після теплого рясного дощу.

Льон та чоловічі стебла конопель (*плоскінь*) збирали у серпні, жіночі стебла *(матірку)* залишали дозрівати па сім'я. Достиглі рослини в'язали у горстки та сушили на сонці. Сім'я із головок льону та матірку били праником, льон частіше — цепом. Після биття рослини вимочували у воді, м'яли й тіпали, аби позбавити волокно від

терміття. Останнє робили на *бетельні, терниці, трапачці,* використовували рубель, тіпали об стовп або будь-що.

Наступним етапом було розчісування кожної прядки волокна *(микання мичок).* Для цього призначалися дерев'яний гребінь, який встромлявся в спеціальний отвір в ослоні чи припічку, або кругла залізна щітка з набитими цвяхами (*дергальна*), котру прив'язували до лави. Остаточне очищення волокна робили за допомогою чесальної *(пачісної)* щітки зі свинячої щетини, кінського волосіння або тонких цвяхів. Одночасно проводили сортування волокна за якістю. Для ткання високоякісного полотна призначалося найтонше й найдовше волокно —*кукла,* для снування основи, ткання буденних тканин —*миканка,* тобто залишки, які вибирали з чесальної щітки. Останок на дергальній щітці — *вал* — ішов на виготовлення мішків, тканин суто господарського призначення.



Тіпання конопель. Ліворуч — кужіль, дергальна та чесальна щітки; праворуч — витушка

Готове до прядіння повісмо волокна знову накладали на гребінь або навивали на *кужіль (куделю).* При прядінні повсюдно вживали веретено, а також механічну прядку.

Для перемотування ниток використовували *мотовило* — стрижень 1,5 м завдовжки з ріжками на одному кінці та перпендикулярно встановленим бруском — на другому. Одночасно з перемотуванням рахували: одне *пасмо* — 10 *чисниць* — ЗО *ниток* (нитка — одиниця міри, що означає довжину нитки при обведенні її кругом мотовила). Після просушування пряжу — так званий *міток* — знімали з мотовила і добре відзолювали у *жлукті* — видовбаній колоді без дна. За необхідності частину ниток фарбували рослинними, тваринними та мінеральними барвниками (див. далі). Потім мітки перемотували на клубки за допомогою *витушки.* Намагалися не мотати вночі, *бо біля хати буде мотатися нечистий.*

Від снування основи, для чого слугували різні конструкції *снівниць,* залежала правильність розділення ниток на верхній та нижній ряди, тобто утворення *зіву.* Тому й забобонні уявлення, що стосуються цього виду робіт, досить розвинуті. Зокрема, закінчити роботу необхідно було до заходу сонця, щоб не залишати основу на снівниці на ніч. У західних регіонах не залишали основу невитканою після Благовіщення або Паски, оскільки це могло викликати посуху. Звідси й один із способів викликання дощу — обливання основи водою.

На кінець XIX — початок XX ст. для ткання застосовували горизонтальний ткацький верстат (див. далі). Аби нитки були міцними і не кошлатилися, навиту на нього основу підмазували *шліхтою.*

Просте полотно виготовляли технікою полотняного переплетення — перемінним натискуванням на дві підніжки, тобто *у дві ремізки.* Залежно від призначення тканин кількість ремізок на верстаті збільшувалась: від чотирьох до восьми для техніки саржового переплетення *(чинувате, крущасте, косичасте полотно*), але могла досягати 20 і більше — для жакардових тканин. Існувало велике розмаїття орнаментальних мотивів — *на вічка, на кружки, на шашки*, *на пасочки, у сосонку, кіскою* та ін. При виготовленні декоративних тканин, а також деяких елементів одягу, наволочок, рушників, скатертин тощо використовували техніку перебірного переплетення (*забирання, вибором).* У таких тканин візерунок завжди рельєфно виступав над фоном. У західних регіонах було поширене так зване закладне Т. (*килимове, у вічко, на косу нитку),* а на Бойківщині та Лемківщині — ворсове *(ключками, кучерями).*

Із розвитком легкої промисловості необхідність у домашньому виготовленні тканин відпала. Але традиції народного художнього Т. й досьогодні не занедбані.

ВЕРЕТЕНО ТА МЕХАНІЧНА ПРЯДКА. Веретено вперше зафіксоване ще за неоліту, і протягом тисячоліть технологія його виготовлення та застосування майже не змінилася. За формою — це конусоподібна паличка з незначним потовщенням посередині. Товсті нитки пряли довгим, відносно важким веретеном, тонкі — коротким і легким. Веретено з напряденою ниткою називали *починком.* У більш давні часи, щоб надати веретену обертальної сили, застосовували *праслицю* — невелике грузило округлої форми, що вдягалось на нижній кінець веретена. На початок XX ст. були відомі лише окремі випадки його побутування — на Волині та у гуцулів Карпат.

Механічна прядка *(візок, коловоро-*

ток, німецька куделя), яка відома на Україні з XIX ст., значно прискорювала, а головне — полегшувала прядіння, оскільки приводилася в рух ногою. Пряли на пій переважно конопляні та лляні нитки. В основному побутувала вертикальна прядка, подекуди — горизонтальна.

На відміну від прядки з веретеном було пов'язано чимало повір'їв. Ним проводили по хворому місцю, випікали бородавки; вода, яку лили на веретено, вважалася помічною. Його форма виразно асоціювалася зі змієм (*верекілниця й гадюка — однакові*). Не випадковим видасться і мозаїчний сюжет у Софійському соборі в Києві — діва Марія із веретеном у руках.

ТКАЦЬКИЙ ВЕРСТАТ. На Україні застосовували два типи Т. в.: вертикальний *(кросна, розбої)* — для вироблення шорок, вуздечок, поясів, килимів; і горизонтальний (*кросна, варстат).* Перший був досить архаїчним. Це звичайна рама, на яку вертикально натягувались нитки основи. Узор закладався вручну або за допомогою тонкої палички *(глиці).* Тоді між ними перетикався фон. Для ущільнення ниток користувалися спеціальними гребенями. На початок XX ст. цей тип верстатів практично вийшов з ужитку. На відміну від вертикального горизонтальний Т. в. мав пристрій для піднімання й опускання ниток основи — *ремізки* (*нити*, *начиння*, *ничениці, нечілниці),* прив'язані до підніжок (*поножів*). Саме наявність ремізок давала змогу робити різноманітні види переплетень і виготовляти безліч різновидів ткацьких виробів.

Розрізняють три основних типи Т. в.: найпростіший (без станин); стан на сохах *(стативах)* і, нарешті, рамний стан, або верстат. Рівномірне розміщення ниток основи по всій ширині верстата, рівномірне прибирання ниток піткання забезпечувалися особливим механізмом — *лядом* із *бердом.* Верстат також мав два *навої:* передній (для полотна) та задній (для навивання основи). Під час заправки верстата використовували *ритки (регівницю)* — спеціальну раму, подібну до берда; нитки піткання закладали між нитками основи за допомогою *човника* — пустотілої бузинової трубочки з цівкою.

ОБРОБКА ВОВНИ — одне з традиційних занять сільського населення, особливо Західного регіону. Вовна йшла передусім на вироблення повсті. Крім того, її використовували у шапкарстві, для плетіння й ткання поясів, вироблення сукна тощо і нарешті — для ткання тканин інтер'єрного призначення — *килимів, ліжників, налавників, коців* тощо.

За допомогою грубих ножиць *(опи-сок),* звичайно в день св. Миколи (9 травня за ст. ст.), із багаторічної вівці знімали *руно;* з річної вівці влітку стригли так звану *натенину;* з ягнят — у Петрівку — *міцок.* Після стрижки вовну промивали, іноді парили у теплій воді з лугом. Висушену вовну скубли руками або розчісували за допомогою дерев'яного гребеня чи металевих щіток, аби відділити довгі волокна *(волос)* від корот. вичісок (*штиму*). Після цього штим чесали на залізних щітках *(гремплярках)* для випрямлення волокон. Розпушували їх за допомогою *струни.* Після чесання вовну, скручену в куделю, накладали на кужіль і пряли, звичайно на веретені. З волосу випрядали тверді тонкі й жорсткі нитки для основи. Для створення об'ємних тканин пучки вовни трохи скручували. Наступні технологічні етапи О. в. подібні до обробки рослинної сировини: перемотування, снування, навивання на ткацький верстат, ткання.

Килимарський промисел на Україні був особливо розвинутий на Полтавщині, Харківщині, Київщині, Чернігівщині, Поділлі та суміжній території Волині, а також у Галичині. Орнамент робили переважно рослинний, у Західному регіоні — геометричний.

ФАРБУВАННЯ ТКАНИН. Найдавнішим та найбільш усталеним кольором в українців був білий. Та все ж селянство аж до початку XX ст. зберігало способи приготування природних барвників, хоча практично вони майже не застосовувалися. їх витіснили анілінові барвники промислового виробництва, які були зручнішими в користуванні, але не відзначалися особливою стійкістю та насиченістю. Тільки природні барвники в різних сполученнях могли дати безліч відтінків. Так, на виставці в Полтаві 1834 р. була представлена пряжа 130 кольорів.

Чорний колір одержували з відвару вільхової або дубової кори та кореня кінського щавлю. Стійкий чорний колір вовни досягався гуцулами за допомогою відвару бобових стручків, насіння соняшника та вільхової кори. Жовтий колір здобували за допомогою цибулиних лушпайок, гречаної полови, недостиглих ягід жостеру тощо. Все це товкли у ступі разом із корою дикої яблуні, додавали галун і виварювали в сироватці. Синій барвник одержували з рослини під назвою *крутік:* після виварювання вона давала осад, який збирали й висушували. Для одержання зеленого кольору відварювали спориш, листя берези або омели, стиглі ягоди жостеру, а також дубову кору.

Червоний — один із основних кольорів у різнобарв`ї тканин України. Звичайно червоний барвник здобували із перестиглих ягід жостеру, материнки та листя дикої яблуні. Цю суміш товкли в ступі, додавали трохи води та під гнітом вичавлювали червону фарбу. Подекуди відносно яскравий червоний колір одержували з соку лохини, змішаного з молоком. Нарешті, для цього широко використовували *червеця* — яєчка хробаків, які збирали на корінцях лісової суниці. Червець сушили в печі, терли на порох і розводили водою. Пряжу, фарбовану таким барвником, важко сплутати з іншою.

Усі барвники для стійкості закріплювали природними кислотами — оцтом або овочевими розсолами (з капусти, буряків, огірків), сироваткою, а також сіллю.

ТЕСЛЯРСТВО — один із найбільш масових деревообробних промислів; зведення житлових та інших споруд, господарських будівель тощо. Зрубані дерева обтесували здебільшого вручну різного виду сокирами й розпилювали на колоди. Уздовж колод знизу долотами видовбували поздовжні пази, а по кінцях — зарубки. За допомогою простого, але ефективного знаряддя — *драчки* — колоди щільно з’єднували у зруб.

Народними майстрами-теслями у XVII ст. було зведено багато унікальних споруд, зокрема відомий Новомосковський собор (без жодного цвяха), фортифікаційні козацькі укріплення, що викликали подив іноземних фахівців. Із поширенням на Україні заробітчанства сільські теслі й столяри, об’єднуючись в артілі, будували водяні млини та вітряки, зводили церкви, монастирі та інші монументальні споруди. Традиції народного Т. і досьогодні зберігаються у сільському будівництві.

3 4-1005

СТОЛЯРСТВО — вид деревообробного промислу; виготовлення хатнього начиння — лав, ослонів, скринь, столів, табуреток та стільців, мисників, ліжок, а також віконних рам та рамок для вуликів, дерев'яних частин борін та плугів тощо.

Серед інструменту українських столярів було багато давніх знарядь — сокира, тесло, стамеска, молоток, свердло та ін. Пізніше він поповнився столярним верстатом, рубанком, фуганком. Округлі вироби (колони для церков і ганків, деталі прядок, веретен, дитячі іграшки) столяри виточували на найпростішому токарному верстаті (*коловоротці).* Для вимірювань застосовували *розміряч, косинець, отримач.* Із появою на дерев'яних виробах залізних деталей з'явилися різного діаметра гайкові ключі.

Мистецтво багатьох українських столярів досягало справжньої віртуозності. Велика увага приділялася оздобленню виробів дерев'яними розетками, хрестами, квітками та іншими візерунками. Особливо ретельно ставилися столяри до орнаментування скринь, що призначалися для зберігання посагу і стояли в хаті на чільному місці.

СТЕЛЬМАСТВО — деревообробний промисел, пов'язаний з виготовленням транспортних засобів — возів і саней, а також коліс, полоззя, дуг тощо. Крім традиційного столярного інструмента, стельмахи широко користувалися вже згаданою коловороткою (звичайно при виготовленні округлих ступиць). Специфіка С. полягала й у тому, що матеріал для гнуття ободів, дуг, полоззя заздалегідь розпарювали у спеціальному приміщенні — *парні.* Воно являло собою невелику зрубну землянку з подвійними засипаними піском стінами, піччю, над якою встановлювався чан з водою, димарем, а також отвором для виходу пари. Відомий був і давніший різновид парні: так звана *суха парня* — неглибока яма з вогнищем, що курилося, покрита дерном, зверху якого клали підібраний для гнуття матеріал.

ЛОЖКАРСТВО — деревообробний промисел по виготовленню ложок, ополоників, мисок, тарілок та іншого кухонного начиння. Для цього використовувалися здебільшого такі породи, як береза, осика, липа, інколи груша. З розпиляного дерева майстер робив спочатку заготівки, котрі оброблялися потім за допомогою спеціальних ложкарських інструментів — різця та шліфера, а також ножа та найпростішого токарного верстата. Розрізняли ложки прості, нефарбовані (*мужицькі, циганські*) та *руські,* що були пофарбовані у золотавий та темно-червоний кольори та розписані стилізованими візерунками. Л. займалися звичайно чоловіки похилого віку — *діди.*

ГРЕБІННИЦТВО — промисел, пов'язаний з виготовленням різноманітних дерев'яних *гребінок* і *гребенів* для прядіння та *гребінців* з рогу, котрі використовувалися як розчіски для волосся. Останні робили звичайно з волячих рогів, які спочатку розпилювали до необхідних розмірів, потім, підігріваючи на вогні, їм надавали еластичності та розгладжували *гемблем* (різновид струга). Далі, користуючись токарним верстатом і циркулярною пилкою, робили нарізку зубців. Іноді на виріб наносили орнамент.

Значно більших розмірів були дерев'яні гребені та гребінки (до 40—50 см). Їх виготовляли з твердих порід: груші, клена тощо. При цьому використовували струг, спеціальні швайки та пилки для нарізування зубців. Гребені та гребінки мали ручку (стебло), яка вставлялася в отвір в ослоні, лаві чи спеціальній підставці.

БОНДАРСТВО — вид деревообробного промислу, пов'язаний з виготовленням місткостей — бочок, діжок, барил, цебер тощо. Порівняно з теслярством та іншими деревообробними промислами Б. на Україні поширилося пізніше, проте швидко набуло значного розвитку, особливо на Поліссі.

Українські бондарі добре розумілися на різних сортах дерева і добирали їх конкретно для кожного виробу. Зокрема, ті, що призначалися для рідин, виготовлялися з

Бондар за працею

Плетіння з кори дерева

твердого дерева, звичайно дуба. Асортимент бондарських виробів був широким і різноманітним (див. розділ «Господарське начиння»). Це ремесло вимагало неабияких навичок і майстерності. Наприклад, прорізання пазів у клепках (так званих *уторів)* при вставлянні днищ було досить складною технічною операцією. Те ж стосується і скріплювання клепок дерев'яними або залізними обручами. Крім звичайного столярного інструмента, бондарі користувалися *уторником* (кривим стругом), розмірячем, шерхебелем. Володіли вони й початками геометрії: зокрема, радіус дна діжки обчислювали шляхом поділу величини її окружності на шість.

Поширення металевого посуду та начиння призвело до занепаду Б., хоч потреба у

дерев'яних місткостях, що надають специфічного смаку солінням, медам, квасам, сокам та іншим напоям, залишається незадоволеною.

ПЛЕТІННЯ — кустарний промисел по виготовленню господарсько-побутових та художніх виробів з різноманітної еластичної сировини. На Україні має багаті й давні традиції, особливо на Поліссі. Як сировину для П. використовували лозу, кору певних дерев, насамперед молодої липи *(лико)* та берези *(береста, луб),* верболоз, хвойну та дубову скіпку, коріння ялини, сосни тощо. Із *дранки* — тонких фанероподібних дощечок, які відщеплювали від товстих колод, ретельно обстругували і розпарювали у печі, гнули короби для сівби - сіяники. З вужчих і тонших смужок дранки, дуба, лика плели різноманітні кошелі та кошики. Останні часто робили із лози з корою (так зване *сіре плетіння).* Способом П. виконували стіни клунь, хлівів та кошар, живоплоти тощо. З лози та інших матеріалів плели рибальське знаряддя.

У другій половині XIX ст. лозоплетіння на Поліссі набуло широкого розвою. Крім зазначених речей, почали виготовляти дорожні корзини та козуби (своєрідні валізи), легкі дачні меблі, дитячі коляски, іграшки тощо. Кора при цьому звичайно знімалася *(біле плетіння).* Залежно від конкретних виробів лозини використовували круглі або стругані чи розщеплені уздовж, у природному або пофарбованому вигляді. Почуття міри у доборі кольорової гами (переважали білий, рожевий, зелений кольори, іноді жовтий та фіолетовий) свідчило про певну витонченість смаку ремісників.

У лісостеповій зоні значне поширення мало П. з соломи. Використовувалися звичайно житня або пшенична солома, яку заготовляли під час наливання колосся, та солома стиглого вівса. Ці матеріали мали приємний золотаво-блискучий колір. З них плели передусім дуже популярні в цьому регіоні головні убори — брилі. Використовуючи також розколоті лозини, лико чи мотузки, виготовляли солом'яні сіяники, плетінки (кадовби, солом'яники) для зберігання зерна й інших продуктів, одягу тощо. Кошики та сумки плели ще з рогози. У Карпатах та на Поліссі було поширене П. з вузьких смужок вичиненої або сиром'ятної шкіри — кінської збруї та ряду побутових речей. З пофарбованих вовняних ниток повсюдно плели різнокольорові, часто вкриті орнаментом пояси.

На Україні було відомо кілька технік П., найбільш поширені а них — с п і р а л ь н а і х р е с т о п о д і б н а. Менше застосовувалися складніші к в а д р а т н а т а р я д о в а техніки. З кінця XIX ст. поширилося П. а ж у р н о ю т а в і р ь о в о ч н о ю технiками.

Вироби українських майстрів П. відзначалися чистотою і тонкістю роботи. Після певної перерви, що була зумовлена нігілістичним ставленням до кустарної промисловості взагалі, в останні десятиліття попит на плетені вироби відчутно зріс. Як витвори прикладного мистецтва вони користуються широкою популярністю.

КАМЕНОТЕСНИЙ ПРОМИСЕЛ — виготовлення млинових каменів, молотильних котків, кругів для колодязів, жолобів для водопою, точильних брусків, надгробків тощо. Порівняно з обробкою волокна і вовни, шкіри чи металів К. п. був менше поширеним і відомий лише в місцях виходів на поверхню різних сортів каменю — граніту, піщаника, кварциту та ін. Традиційними осередками К. п. були Подільська, Херсонська та Бессарабська губернії, а також район Новгород-Сіверщипи.

Каменярі (цей промисел був здебільшого додатковим заняттям) за допомогою ломів, бурів, клинів та молотів добували в каменоломнях просто неба матеріал, робили з нього заготівки транспортували їх додому або у майстерні та піддавали необхідній обробці — *шпицями, бучардами, шкарпелями* тощо. Кожний виріб вимагав певного сорту каменю: молотильні котки та млинові жорна робили з твердого сірого кварциту або граніту, для надгробків використовували здебільшого м`який білий піщаник. Об'ємні вироби шліфували старовинним способом — за допомогою пари коней, які тягли плиту по кам'яному кругу.

З середини XIX ст. стали виникати майстерні по виготовленню ювелірних та галантерейних виробів з каменю — ваз, письмових приладів, брошок, браслетів тощо, а також численні майстерні, що випускали традиційну продукцію — хрести, надгробки, жорна тощо. Ремісники працювали здебільшого на замовлення, а речі традиційного попиту реалізували звичайно на місці.

ГУТНИЦТВО - виготовлення скла і виробів з нього. Значного розвитку набуло ще за часів Київської Русі. Районами найбільшого поширення Г. на Україні були Чернігівське, Київське і Волинське Полісся, оскільки для виготовлення скла потрібний поташ, який добували, спалюючи дерево, а також кварцевий пісок, крейда і вапно, що залягали на цій території. Починаючи з XVI ст. на Поліссі, а також Слобожанщині, Поділлі, Буковині, Галичині з'явилася значна кількість невеликих підприємств — *гут,* на яких виробляли скло. Ремісники-скляри виготовляли різноманітні сорти «простого», зеленого, синього, димчастого скла, а також кришталь, віконне й лампове скло, кухонний, горілчано-винний посуд *(пляшки, баклаги, штофи*, *чарки, стакани),* тарілі й тарілки, вази тощо. Виплавляли скло у спеціальних печах, що мали декілька вогнетривких сосудів — *донниць.* Деякі вироби, особливо фігурний посуд у вигляді ведмедиків, зайців тощо, розписували олійними фарбами.

У XVIII — першій половиш XIX ст. поряд із гутами з'являються поміщицькі й магнатські склоробні мануфактури й заводи, на яких працювали здебільшого наймані робітники, нерідко іноземці. Зокрема, під впливом майстрів із Чехії та Богемії поширилася західноєвропейська технологія дуття (*богемський кришталь*). Склодуви прикрашали свої вироби гутним декором (скляними жгутами, стрічками тощо), розмальовували емалями і навіть золотом. Скляний посуд продавався у крамницях міст і містечок і набув широкого вжитку На середину XIX ст. Г., засноване на ручній праці, починає занепадати, неспроможне конкурувати з великими механізованими підприємствами.

Традиції виготовлення художнього скла зберігаються й донині у кількох містах України, зокрема в Києві та Львові, де працюють спеціальні фабрики. Г. продовжує існувати як один із видів народного декоративно-прикладного мистецтва. Водночас на місці деяких колишніх гут розвинулося сучасне скляне виробництво.

ЛІСОХІМІЧНІ ПРОМИСЛИ — суха перегонка дерева для одержання поташу, смоли, дьогтю, деревного вугілля тощо.

Поташ (лутова речовина, вуглекислий калій) застосовувався при виготовленні скла, мила, фарбників, ліків, у кондитерській справі. Його виготовляли на спеціальних

заводах — *будах.* Дерев'яні колоди складали у конусоподібні будки і спалювали. Розбавляючи попіл водою та фільтруючи його через солому, а потім відстоюючи, одержували луг. Останній повільно лили на вогонь, який горів у спеціальному цегельному ящику. Полум'я випарювало з луга воду, і затверділий поташ випадав на дно ящика. Потім його кришили ломами і зсипали у бочки для транспортування. Одержання поташу було досить трудомісткою справою, що тривала два — три місяці й вимагала значної кількості робочої сили. Його виробляли як для місцевих потреб, так і на експорт. У другій половині XVIII ст. був розроблений досконаліший спосіб одержання поташу: його варили у чавунних, залізних або мідних казанах, а висушували у спеціальних печах. Із другої половини XIX ст., коли почалося виробництво соди, поташний промисел поступово занепадав і на початок XX ст. припинив своє існування.

Досить поширеним на Україні було смолокуріння — смоляний та дігтярний промисли, якими селяни спочатку займалися для задоволення власних потреб (зі смоли виготовляли скипидар; дьоготь використовувався для змазування коліс, при вичинці юхти, у народній медицині та ветеринарії), пізніше — як певним ремеслом з метою збуту. Смолу добували здебільшого із пнів хвойних дерев. Їх викопували, кололи на плахи й звозили до місця куріння. Застосовувалося кілька способів одержання смоли. Давніший полягав у тому, що плахами обкладали так званий *майдан* — конусоподібну вимащену вогнетривкою глиною яму з отворами, у якій запалювали вогонь. Майдан мав стоки для розплавленої смоли, іноді — дерев'яний жолоб для стікання смоли прямо в бочку. У XIX ст. смолу стали добувати на заводах у спеціальних цегляних печах. Крім отворів для стікання смоли, вони мали мідні трубки, за допомогою яких отримували ще й скипидар. Смолокурні заводи з дещо вдосконаленими печами існували на Поліссі аж до середини XX ст.

Близьким за технологією було добування дьогтю з берези — її деревини або кори (бересті). Цей промисел мав сезонний характер, ним займалися навесні, коли дерева оживали й пускали соки. Березову сировину також укладали у конусоподібні ями, викладені ялинковою корово. Зверху бересту засипали шаром піску з камінням і розводили вогнище. Розігріта сировина випускала дьоготь, який стікав на дно ями. Потім його вичерпували і зливали у бочки. Гнали дьоготь і вдома: подрібнену березову кору укладали в горщики, що закривалися зверху й замазувалися. Довкола них розкладали вогнище. Сік бересті у вигляді чорної рідини стікав через отвори у підставлену посудину.

Значне місце серед Л. п. займало добування деревного вугілля, на яке до появи кам'яного вугілля був дуже великий попит. Одержували його або під час перегонки смоли, або спеціально спалюючи деревину, обкладаючи вогнище дерном та обсипаючи піском чи землею. Через один — два тижні вогнище гасили, давали два—три дні охолонути, а потім знімали шар дерну і вигрібали вугілля. Воно використовувалося у ливарництві, ковальстві тощо. З розвитком видобутку кам'яного вугілля у Донбасі кустарний промисел по одержанню деревного вугілля поступово занепадав, хоча ще у першій половині XX ст. ковалі на Поліссі подеколи зверталися до нього.

ГОСПОДАРСЬКЕ НАЧИННЯ

ТИПИ ГОСПОДАРСЬКОГО НАЧИННЯ. Начиння є обслуговуючим, периферійним придатком сфери харчування і житлово-поселенського комплексу. Водночас високий ступінь спеціалізації певних наборів начиння, їх функціональне розмежування, достатньо розвинені галузі виробництва, що створювали начиння,— все це дає змогу розглядати його як самостійне явище матеріальної культури. Багате різноманіття господарського начиння українців розподіляється на два основних типи: х а т н і й та д о р о ж н і й.

Комплекс хатнього господарського начиння набагато ширший за дорожній (адже українці були осілою людністю) і в свою чергу включає ряд підтипів. Відмінності між ними подекуди були умовними, проте у рамках окремого господарства виступали досить чітко.

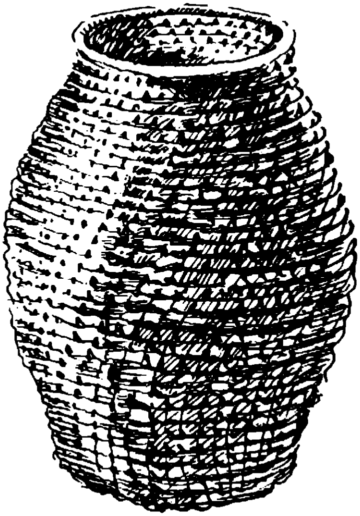
Обмеженість лісових ресурсів на Україні зумовила значну роль глиняного начиння, а також плетених із лози, солом'яних та кам'яних ємностей. Але й дерев`яне начиння користувалося великою популярністю, особливо в західних районах.

Хатнє начиння

НАЧИННЯ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА ТА БОРОШНА практично повсюди було дерев'яним та солом'яним. До нього належить також ряд предметів, які традиційно причислювались до землеробських знарядь,— ножні й ручні ступи, жорна, віялки. Начиння, що використовувалось із цією метою, складалось із *підситка (півситка)* для просіювання разового (грубого) борошна, один раз змеленого на кам`яних жорнах, та *сита* — для пшеничного, змеленого на млині, більш тонкого питльованого борошна. Сітка для них виготовлялася з кінського волосу, пізніше заміненого тонким металевим дротом, які кріпилися до луб'яної обичайки за допомогою луб'яного обруча. Підсівали борошно в невеликі *ночви (нецьки)* — довбані з цільного відрізка деревини коритця прямокутної або човноподібної форми з звуженими кінцями-ручками.

Борошно, як і зерно, зберігали в коморі у *солом'яниках (верзунах),* спірально

сплетених із солом'яних скрутнів за допомогою вузьких стрічечок розщепленої лози чи осоки, а також у бондарних виробах—кадубах, *бочках, діжках,* дерев'яних ящиках з відкидним віком — *паках і* , нарешті, у *засіках, скринях та мішках.*



Солом'яник

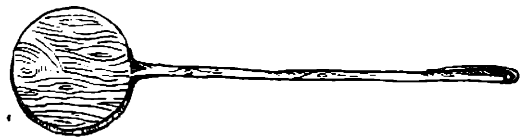
Відміряли борошно спеціальними *мірками (мірничками)* або *чвертками* — довбаними, бондарними чи зігнутими з луба циліндричними місткостями з невисокою вертикальною ручкою. На заході для них вживали назву *гарнець.* Мірка не мала загальноприйнятої стандартної ємності, але завжди використовувалась мельником для розрахунку за помел у натуральній формі.

НАЧИННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА І БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ. Центральним його компонентом була *пікна діжа* — конусоподібна однодонна бондарна ємність зі вставним дном і зйомним віком, стягнута двома дерев'яними або залізними обручами. На Західному Поділлі, а також у верхів'ях Дністра побутувала діжа на трьох ніжках, що були подовженими клепками її корпусу.

В діжі готували лише кисле тісто з житнього й пшеничного борошна, інколи з додаванням інших злаків. Розчиняли тісто *кописткою* — дерев'яною вузькою лопаточкою на держачку. Місили найчастіше у ночвах або прямо в діжі.

Тісто звичайно формували руками, а в західній частині України його, перш ніж ставити в піч, ще на декотрий час клали у солом'яний *кошик* — конусоподібну ємність, схожу на глибоку миску, боки якої розходяться догори. Пізніше для випікання хліба почали застосовувати металеві форми *—патильні,* в яких за звичаєм пекли святкові вироби з пшеничного борошна. Хліб садовили прямо на черінь печі, а іноді, щоб він не забруднювався, підстеляли розпарене капустяне листя. Садовили за допомогою дерев'яної *хлібної лопати,* зробленої з широкої дошки. Вона мала круглу, напівкруглу чи довгасту лопасть (залежно від виду випічки) на довгому держаку.

Інакше замішували некисле тісто — прісне, з додаванням кукурудзяного борошна, поширеного у південних та південно-західних районах, а також здоб-



Хлібна лопата

не тісто й тісто па вареники, локшину тощо. Для цього використовували вже згадувані ночви. Розкачували таке тісто *качалкою* на *стільниці* (квадратній збитій з дощок пластині, обрамленій з одного боку

чи по всьому периметру вузькою планкою), на поверхні скрині або просто на столі

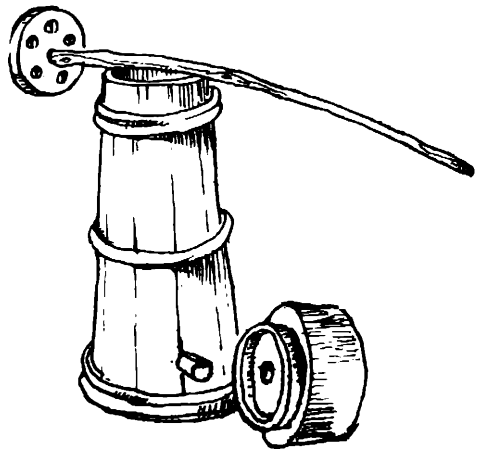
НАЧИННЯ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ І ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА Й МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ було як дерев'яним, так і глиняним. Передусім це дерев'яні *скіпці* — бондарні або довбані циліндричні чи конічні посудини з *вухом* (ручкою для

Глечики

пальців) і протилежним йому *ріжком* для зливання молока. Такі ємності були поширені на Поділлі та в Карпатах. Доїли також у *дійниці* — невеликі дерев'яні бондарні відра з двома невисокими вушками і протягнутою у них дужкою (Східне Поділля, Середнє Подніпров'я).

Проціджували молоко у глиняні глечики — *гладущики (гладушки)* або в низенькі кулеподібні *ринки,* в яких ще тримали сметану й масло. На Хмельниччині іноді ставили гладушки з молоком у *балію* (широку низьку круглу або ледь продовгувату бондарну посудину конічної форми, яка розширювалась догори) і закривали дощаною накривкою.

Масло збивали у дерев'яних бондарних, а подекуди у довбаних і точених *масничках* — вузьких і відносно високих діжках, які зверху закривались циліндричним чи конічним *вершняком* з отвором посередині, куди вставлялась *колотушка* — палиця з насадженим на неї кружком з 5—6 дірками. Зустрічались також і глиняні *маслобійки,* а на Східному



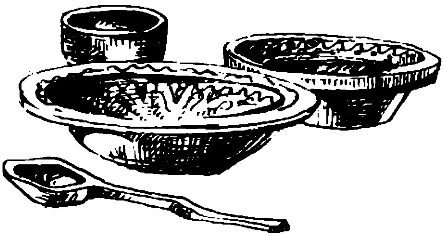
Масничка з колотушкою

Поділлі та Середньому Подніпров'ї для цього використовували звичайні глиняні *макітри* та дерев'яну збивачку — *тлучко.*

У ринках, гладушках і макітрах підігрівали кисле молоко для приготування сиру, який потім або виймали руками, або відтискали у *вороку* — зшитому трикутному шматку полотна, притискаючи його дошкою чи спеціальним дерев'яним пристосуванням — *праскою.* Сир солили, щільно вкладали у невеликі однодонні конічні діжки, інколи перекладаючи шарами масла, зверху закривали полотняною шматинкою, дерев'яним кружком і притискали каменем. Зроблений таким чином кислий (*квасний)* сир міг зберігатися до двох років.

НАЧИННЯ ДЛЯ ВЖИВАННЯ ЇЖІ включало насамперед глиняні *миски.* Форми простих і полив'яних мисок були

різноманітними. Стінки простих мисок піднімались під більшим кутом, і вони були більш глибокими. Полив'яні миски були значно меншими і з меншим кутом підйому стінок. Побутували також розмальовані глиняні *полумиски,* які використосувалися тільки на свята, а весь інший час зберігалися на полиці чи *в миснику.*



Глиняні миски, кухоль та дерев`яна ложка

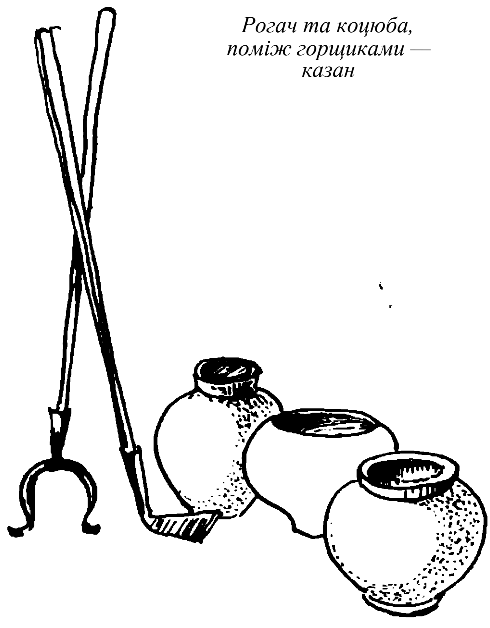
Для вживання їжі застосовували й дерев'яні предмети — прості нерозмальовані *тарілки,* а також тарілки, виточені за аналогією з фабричними фаянсовими.

Індивідуальних мисок не було — вся сім'я їла з однієї миски, але кожний мав свою дерев'яну ложку зі спеціальною поміткою. Ложки були різьблені, з довгою, пласкою в кінці й п'ятигранною в основі ручкою Та яйцеподібним черпаком, рідше — привозні *(російські*), з короткою округлою точеною ручкою і напівкулястим черпаком. Розкладали їжу *варехами та ополониками,* ідентичними за формою першим ложкам, але більших розмірів. Зустрічалися також великі *черпаки* з круглою черпаючою частиною, яка розташовувалася під кутом до держака.

Сіль тримали на столі в *сільничках* — точених дерев'яних чарках або точених чи глиняних мисочках. Сільниці, якими користувались під час приготування їжі, були дуже різноманітними: довбані (як у вигляді скриньки, так і круглі); виготовлені з дощечок; напівкруглої форми (із зігнутого луба зі вставним дном); бондарні, які нагадували за формою мірку, та ін.

Пили з глиняних *горняток* або *кухлів,* а також із мідних або латунних *кварт* циліндричної форми з ручкою збоку.

НАЧИННЯ ДЛЯ ВАРІННЯ ЇЖІ В ПЕЧІ складалось із глиняного і металевого посуду. Це передусім різноманітні горшки — великі *горщики,* середньої величини *горнці* та зовсім невеличкі *горні* та *горнятка.* Пізніше стали готувати їжу в емальованих зсередини чавунних котлах *(баняках)* і просто в *казанах.*



Рогач та коцюба, поміж горщиками — казан

До пічного начиння належить *коцюба* у формі сапки, робоча частина якої на заході Поділля була дерев'яною, а на сході — здебільшого залізною. Така форма зумовлена тим, що піч нерідко палили соломою, золу від якої Г-подібною коцюбою,

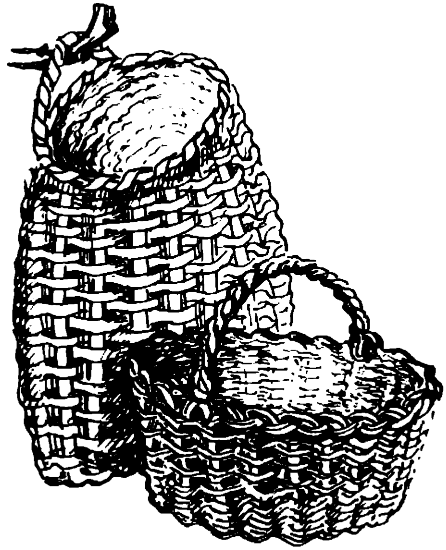
поширеною на решті території України, вигорнути неможливо. Для вигрібання жару застосовували і дерев'яну палицю — *гожур.* Витягали горшки з печі *рогачами.*

НАЧИННЯ ДЛЯ МЕХАНІЧНОЇ ОБРОБКИ ЇЖІ ПІД ЧАС її ПРИГОТУВАННЯ включало різноманітні *мішалки, збивачки, товкачі, макогони* для розтирання й товчіння картоплі, сала, маку тощо, а також *друшляки* і подібні до них пристосування для зливання рідини. Використовували круглі й квадратні дощечки з

Знизу вгору: товкач, макогін, макітра, копистки

короткими ручками-держачками — *стільнички,* на яких ножами різали продукти, а також дерев'яні довбані ночви, в яких *січками* сікли овочі та зелень.

Практично всі продукти м'яли і розтирали у глиняних макітрах за допомогою дерев'яного різьбленого чи точеного товкача — макогона. Для перемішування страв під час приготування використову-



Плетені кошики

вали вже згадувані варехи та ополоники. Картоплю, горох розминали також *колотовками (колотівками),* виготовленими з гілки хвойного дерева з сучками, що розходяться у різні боки, а також подібними до поршня маснички *побивачками.* Для розмішування їжі слугували й копистки.

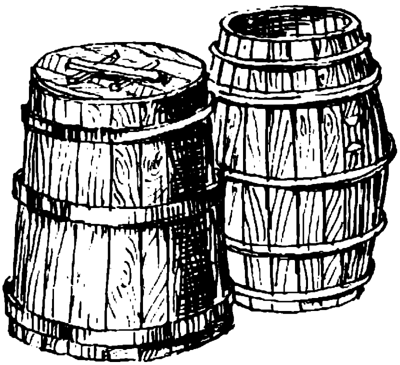
Друшляки були переважно глиняні у вигляді глибокої миски, побутували також і дерев'яні довбані. Для зливу рідини вживалися й прості дерев'яні кружки з отворами. Вареники вибирали, окрім звичайних ложок, дерев'яними *верехами* з отвором посередині.

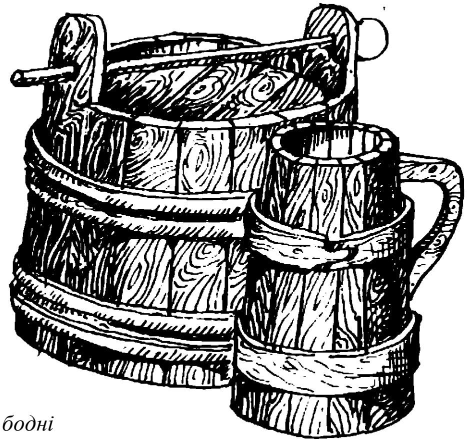
НАЧИННЯ ДЛЯ ЗБИРАННЯ Й ЗБЕРІГАННЯ ФРУКТІВ, ОВОЧІВ, КОРЕНЕПЛОДІВ. До нього входили плетені корзини переважно двох видів: високі конусоподібні *кошики* з двома чи одним вухом; двообручні напівсферичні *корзинки*

з ручкою-дужкою з ліщини (на Хмельниччині — *кобелки).* Обидва види виготовлялися з неочищеної тонкої або розщепленої лози місцевими кошикарями, але чимало господарів самі плели їх для себе. У кошики збирали, а потім І зберігали картоплю, Цибулю, кукурудзу тощо. У корзинах першого типу, тільки менших за розміром і без ручок, тримали курей для насиджування яєць.

глиняні слоїки циліндричної форми. У маленьких глиняних слоїках зберігали варення. На Поділлі іноді квасили буряки в горщиках.

Закривали ємності з заготівлями так, як і сир, а в дерев'яному посуді робили отвір для зливу розсолу. На Волині та на сході Поділля для заготівлі сала використовували пласкі плетені з лози кошики, що складалися з двох половин.





Діжка, бочка, бодні

До цього ж начиння належать вироби з бересті — *слоїки* для ягід, а також гнуті з лика *козуби* овальної форми.

НАЧИННЯ ДЛЯ КВАШЕННЯ І СОЛІННЯ ОВОЧІВ, САЛА, М'ЯСА. Це переважно однодонний конічний бондарний посуд різних розмірів: середньої величини *діжки* та *бочки,* крупніші *кадуби* та *бодні.* Бодні могли бути як бондарними, конічної форми, на ніжках чи без них, так і довбаними з цільного стовбура з двома дощечками замість дна. Використовувались бодні для заготівлі сала й м'яса, які зберігали також і в підвішеному стані в мішках на горищі або у збитих із дощок невеличких скринях. На Півдні для заготівлі сала використовували й високі

НАЧИННЯ ДЛЯ ПЕРЕНЕСЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ВОДИ І НАПОЇВ. Сюди входили передусім бондарні *відра* чи *путні* конічної або циліндричної форми з двома вушками і протягнутою у них металевою дужкою, які замінили побутуючі раніше довбані вироби. їх переносили за допомогою *коромисел (носидел),* які бували як палицеподібного, так і овального типів

На заході Поділля та в Карпатах для перенесення води використовували *коновки* — конічні однодонні посудини з клепок і з державком збоку, вирізаним разом з однією з клепок. Великі кількості води перевозили у дводонних випуклої форми діжках з квадратним отвором у стінці, який закривався відкидною покришкою,

і з невеликою діркою у дні для зливання води, що затикалась дерев'яним кілочком — *чопом.*

Для зберігання напоїв — квасу, пива, вишняку, сливняку, а також меду — використовувались дводонні діжечки —*барилка* з отворами у дні та стінці. Аналогічна ємність мала й іншу назву — *чвертка,* яка означала і її об'єм.

НАЧИННЯ ДЛЯ ПРАННЯ, ПРАСУВАННЯ, МИТТЯ Й КУПАННЯ. До нього у першу чергу входять ємності для замочування білизни — вже згадувані ночви й нецьки великого розміру, а також виготовлені з клепок цебри, що звужуються донизу, з двома вухами, в яких робились отвори для рук. Для цього ж використовувались і балії. Білизну повсюдно прали (*сукали, жмикали*) вручну, проте на заході зустрічались широкі дерев'яні пральні дошки з ребристою поверхнею — *райбачки, шустярки, магівниці.*

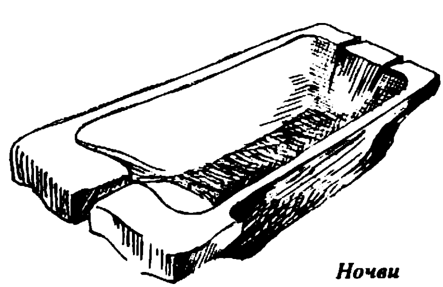
Після прання просте грубе полотно золили. На Середньому Подніпров'ї та на сході Поділля для цього слугувало *жлукто* — видовбаний стовбур дерева без дна, іноді з набитими навхрест планками. Його ставили прямо на землю, простилаючи солому, або на балію чи цебер, поклавши на них паралельно дві палиці. На Хмельниччині жлукто має паралельні назви — *вулай* та *гуличок,* проте останній термін поширюється тут і на бондарну ємність для зоління. За формою вона схожа на згадувану діжу на трьох ніжках, але внизу ще має отвір для зливання води.

Починаючи з Тернопільщини і західніше для зоління використовувалась *зольниця* — цілком ідентична бондарному гуличку. Такі ж вироби під назвою зварка побутували й у Карпатах, а під назвою *варниця* — на Поліссі.

Відомий на Україні і зольник, видовбаний зі стовбура дерева. Він має назви *ула, улей* або *зольниця.* На Півдні білизну нерідко золили у звичайних діжках або просто кип'ятили у котлах.

Після зоління білизну несли на річку і там полоскали й били *праником (прачем)* — дерев'яною короткою прямокутною чи заокругленою, рідше лопатоподібною дощечкою з держачком.

Після просушування білизну прасували, завиваючи кожну річ на *качалку* й прокочуючи по ній *рублем* — пласким дерев'яним брусом з коротким держаком на кінці й трохи вигнутою ребристою робочою поверхнею. На Тернопільщині та Прикарпатті такі ж предмети мали назви



Ночви

макогін і магільниця (тачівка, точилко). У західній і південно-західній частині Поділля зустрічались рублі оригінальної форми — з держаком у вигляді скоби та з упорами на неробочій частині.

Купали дітей і мились дорослі у ночвах, цебрах і баліях, які використовували і для прання. Лише для немовлят використовували окремі ночовки. Посуд мили в цебрах, ночвах, а подекуди у макітрах і глибоких глиняних мисках.

НАЧИННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОРМУ І ГОДІВЛІ ХУДОБИ ТА ПТИЦІ. Крім стаціонарних ясел, для цього використовували переносне начиння — цебри, *ряжки,* довбані чи збиті з до-

щок, рідше — кам’яні корита, дерев’яні миски. Корм клали також у найрізноманітніший посуд, що вийшов з ужитку,— старі макітри, обрізані бондарні ємності тощо.

Зелень для птиці сікли у ночвах і дощаних коритах спеціальними січками. Для приготування корму худобі існували механічні *січкарні* з ручним приводом. Корм для свиней розминали прямо у цебрах великими макогонами та копистками, а потім уже перекладали у невеличкі ряжки.

Дорожнє начиння

НАЧИННЯ ДЛЯ ПЕРЕНЕСЕННЯ ЇЖІ Й РІДИНИ складалось з уже описаних дводонних бондарних ємностей — барилок і чверток, проте меншого розміру і з ручкою-держаком. Із глиняного начиння для перенесення обіду в поле використовували *двійнята* — сполучені перемичкою два кулевидних горщики зі спільною дерев’яною накривкою. Воду носили у вузькогорлих глечиках — *дзбаночках, баньках* та *гарбузах.* Найбільш різноманітне дорожнє начиння у гуцулів, які за умов полонинного господарювання виробили його широкий набір, що складається в основному з бондарних і точених виробів.

НАЧИННЯ ДЛЯ ЗБИРАННЯ ГРИБІВ ТА ЯГІД складалося насамперед із плетених предметів. Це вже згадувані саморобні двообручні корзини, це й покупні корзини, майстерно сплетені з очищеної тонкої або розщепленої лози, а також кошики й *кошелі* з рогози. Вони мали прямокутне чи овальне дно, дещо розширені догори стінки і дужку-ручку. Славнозвісні подільські кошики з рогози, плетені на вертикальному станку, мали пласку прямокутну форму.

НАЧИННЯ ДЛЯ ПЕРЕНЕСЕННЯ ТЯГАРІВ. В основному це названі вище корзини та зшиті з полотна *торби,* які в Карпатах називались *тайстрами.* На Поліссі зустрічались плетені з луба прямокутні *короби* на ремені. У далеку дорогу іноді брали з собою *куферки* — фанерні валізи.

УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Вбирали січену капусту,
Шатковану і огірки
(Хоч це було в час м ’ясопусту),
Хрін з квасом, редьку, буряки,
Рябка, тетерю, саламаху
Як не було — поїли з маху
І всі строщили сухарі...

Іван Котляревський

ПОВСЯКДЕННА Й СВЯТКОВА ЇЖА ТА НАПОЇ

СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ. Традиційними способами обробки продуктів для приготування їжі були переважно в а р і н н я і т у ш к у в а н н я, меншою мірою — п е ч і н н я т а с м а ж е н н я, п р я ж е н н я. Заготівлю продуктів на запас *(харчі)* проводили теж засобами термічної обробки (сушіння), а також безтермічної ферментації (с о л і н н я, к в а ш е н н я) т а в'я л е н н я. Менш поширеним було вудження, характерне передусім для деяких західних районів.

Кліматичні умови сприяли різноманітності рослинних компонентів, що споживалися на Україні: досить велика кількість різних зернових — жито, пшениця, гречка, просо, ячмінь, кукурудза, овес; бобових — горох, квасоля, боби; овочевих — буряк, морква, пастернак, капуста, цибуля, часник, огірки, пізніше картопля тощо; а також фруктів, ягід, грибів. Досить розвинене вже до кінця XIX — початку XX ст. тваринництво сприяло збільшенню споживання м'ясопродуктів, здебільшого свинини, щоправда, у щоденному побуті переважно у вигляді сала і смальцю.

Українській системі харчування, як і системі харчування кожного етносу, притаманні своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез. Святкові страви (в тому числі недільні) готувалися за рецептами повсякденної кухні, але при цьому мали вищу калорійність завдяки м'ясним, рибним, жировим компонентам, різноманітним набілам із сметани, ряжанки тощо.

Традиційні страви

ХЛІБ — найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут слов'янського харчування. *Хліб — усьому голова, Хліб та вода — козацька їда*, *Без хліба суха бесіда* — таких прикладів української народної мудрості можна наводити безліч. X. споживали завжди багато, бо харчування в цілому було низьким за калорійністю. З X. їли й рідкі страви, й картоплю, й навіть кашу. З ним улітку їли на полуденок (підвечірок) свіжі огірки, фрукти, ягоди, баштанні

До найдавніших архаїчних видів Х. можна віднести *прісні коржі.* Але улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим Х. на Україні був *учинений,* тобто виготовлений на *розчи́ні*, заквасці. Як і в давнину, у XIX ст. розчину робили на хмелю, потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Виготовляли закваску, потім тісто, яке не раз перемішували. Пекли Х. у добре розпаленій печі на поду (черені), підкладаючи під хлібини сушене капустяне листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи, щоб Х. вистачило до нової випічки.

На Україні завжди віддавали перевагу житньому Х. Слово *жито* ще за часів Київської Русі мало таке широке значення, що ним називали і хліб, і їжу взагалі. У неврожайні роки аж до середини XX ст. селянам доводилося пекти Х. не лише з житньої, а з домішками ячмінної муки, висівок, картоплі, буряків, лободи, навіть жолудів. Пшеничний Х. випікали па великі свята: Різдво, Паску, весілля.

За звичаєм випічкою Х. для потреб сім'ї займалися жінки. І лише у пізньому середньовіччі, коли в містах почали з'являтися пекарські цехи, право виготовляти Х. набули й чоловіки. Але деякі звичаєві привілеї та заборони продовжували існувати як у домашньому побуті, так і у цеховому спілкуванні: тіста не могли торкатися люди, що обмивали покійних, гицелі, колії. І навпаки — пекар чи кухарка, що виготовляли Х., користувалися особливою повагою.

Х. здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народі вироблялося ставлення до нього як до священного предмета. Крихти й уламки Х. ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. За гріх вважалося недоїсти шматок Х., а якщо такий шматок падав на землю, годилося підняти його, почистити від пилу, поцілувати й доїсти. У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, покриті рушником, були необхідним атрибутом. Запрошуючи до столу, господар казав: *Просимо до нашого хліба-солі!,* а після застілля гості дякували за хліб-сіль. Розділити з кимось хліб-сіль — означало подружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей — цей звичай, що має глибоке коріння, дійшов до нашого часу.

Х. —один із найважливіших атрибутів української обрядовості. При цьому його утилітарна функція відходить на другий план, а пріоритетною стає знакова, символічна. Так, усі різновиди весільного печива виражали ідею єдності родини, міцності шлюбу, продовження роду, благополуччя й злагоди в сім'ї. Чільне значення мав Х. у родильній та поховальній обрядовості, без нього не обходилося жодне календарне чи трудове свято (див. розділ «Обрядова їжа»). Традиції, пов'язані з Х., який уособлює повагу до праці й людини праці, кращі моральні засади взагалі, продовжують жити й сьогодні.

БАЛАБУШКИ (балабухи) — невеличкі булочки круглої форми з кислого тіста. Пекли їх у святкові дні чи в неділю найчастіше з пшеничного або гречано-пшеничного борошна. У деяких районах (Слобожанщині, півночі Полтавщини) Б. не пекли, а варили.

На печених Б. ворожили у новорічну ніч і на Андрія. Воду для тіста слід було принести від колодязя ротом. При цьому хлопці смішили дівчат, щоб ті випустили з рота або проковтнули воду. Нарешті, принісши воду, дівчата замішували нею тісто, випікали Б. та, поклавши декілька на низенькому ослоні, впускали голодного собаку. Чию Б. собака з'їдав першою, та з дівчат першою повинна була вийти заміж. Інший спосіб ворожіння полягав у

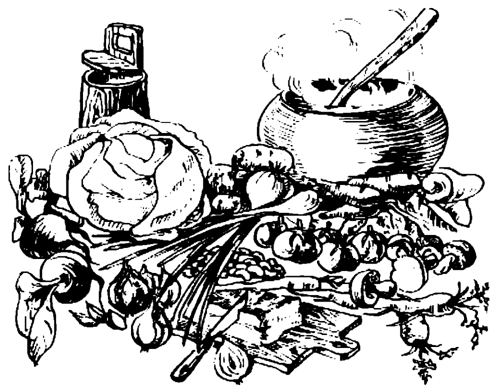
тому, щоб з'їсти на ніч пересолену Б., тоді присниться суджений, який принесе дівчині напитися.

Аналогічні Б. були *пампушки.*

БАНУШ — страва типу *мамалиги.* Свіжозібрані вершки кип'ятили, солили, обварювали в них кукурудзяне борошно, знімали з вогню й ретельно розтирали, доки на поверхні не виступало масло. Виготовляли Б. переважно у гірських районах та передгір'ях Карпат головним чином на свята для гостей. Їли з бринзою, сиром.

БОРЩ — одна з найпопулярніших страв. На Україні існувало три різновиди Б. Перший, *червоний,* найулюбленіший, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), пізніше —з картоплею. У святкові чи недільні дні Б. варили на м'ясній юшці (із свининою чи птицею), в будень —затовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для Б. звичайно заквашували червоний городній буряк і використовували як його, так і квас. Для смаку додавали *сироватку* чи *маслянку* (рідину, яка залишалася після виготовлення сиру й масла), а в особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гостроти Б. додавав червоний стручковий перець, особливо поширений на Півдні України. Б. готували з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), на Півдні додавали злегка підсмажене борошно, пшоняну або гречану кашу *(затирали борщ),* а на Полтавщині — галушки. На Поділлі для закваски Б. готували спеціальний квас із запарених житніх висівок — *грис.* На крайньому заході Б. варили дуже рідкий, лише з буряками, заправляючи засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст Б. варили без сала та м'яса, лише на олії, проте намагалися додати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або смажену рибу. Червоний Б. широко вживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки.

Другий різновид Б . — *щавлевий, зелений, або весняний.* Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною (сироваткою, маслянкою). Так само як і червоний, щавлевий Б. у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою.



Продукти до борщу

Третій різновид Б.— так званий *холодний (холодник)* — готували виключно влітку. Молодий городній буряк варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сироваткою (маслянкою, сметаною), додавали зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, по можливості круто зварене яйце. Це був сирий Б., оскільки варили (та й то окремо) лише буряк. їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба.

Спосіб приготування щавлевого і холодного Б. зберігся до наших днів майже без змін. Червоний же Б. отримав для за-

кваски порівняно нові продукти — свіжі помідори, томатний сік, соус або пасту. Ці додатки поступово витіснили буряковий квас. На Півдні почали додавати до Б. солодкий перець — *ротунду.*

ВАРЕНИКИ — одна з найпоширеніших страв з вареного тіста з начинкою. Остання могла бути пісною чи скоромною — залежно від християнського календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варепу товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти (сушину), варену квасолю, горохове пюре, пшоняну чи гречану кашу й навіть борошно. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини та Південної Чернігівщини. Для цього підсмажували сало, доки воно не перетворювалось на суху жовту шкварку, і у киплячий смалець, розмішуючи, додавали борошно. Засмажку охолоджували і начиняли нею В., які називалися *В. з піском*. Поширеною пісною начинкою була також *урда (гурда* — Поділля, *вурда* — Волинь). Тісто для В. робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з борошняної суміші. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому відстоятись і, розкачавши в руках качалку діаметром 2—3 см, різали її на дрібні шматки. Кожен шматок обвалювали в муці і розкачували *варяниці*, які потім начиняли. Варили В. у крутому окропі, потім виймали лозяним ополоником, складали в макітру та заливали засмажкою з олії або сала з цибулею. До В. із сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку. Запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

У повсякденному меню українського селянина В. зустрічалися нечасто, вони були окрасою недільного й святкового столу. В. входили також до складу урочистих трапез (весілля, хрестини, поминки, гостини, храмові свята), їх варили на толоку й обжинки. В. були обов`язковою стравою, котру несли молодій дівчата-дружки на другий день весілля, а жінки — породіллі. При цьому примовляли: *Щоб*

Вареники

повна була завжди, як вареник. У цих випадках В. символізували продовження роду. В. з сиром, мащені сметаною, були неодмінною стравою на Масляну (Сиропуст) поряд із млинцями, оладками, налисниками.

В. й нині є однією з найулюбленіших і найпоширеніших страв.

ВЕРГУНИ — просте печиво, нехитрі ласощі, які виготовляли із прісного тіста на яйці й сироватці або маслянці. Тісто для В. розкачували у тонкий корж, різали на прямокутники чи ромби, у яких робили внутрішній надріз. Потім вивертали усередину надрізу раз чи двічі і смажили у киплячій олії до золотавого кольору. Робили В. й іншої форми: тонкі пластівці з тіста змащували олією і згортали рулетом, а потім пекли у негарячій печі, однак перевагу віддавали В., виготовленим у перший спосіб.

В. готували дівчата на вечорниці, хазяйки для колядників і щедрувальників, баби-повитухи для онуків. Робили їх і у свята, які припадали на піст.

ГАЛУШКИ — типова для української кухні страва. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1 — 1,5 см. Різали тісто смугами шириною 2—3 см, потім відщипували від кожної невеликі шматочки і кидали в підсолений окріп (кипляче молоко, м`ясну або овочеву юшку). Це були *щипані,* або *рвані*, Г Коли ж від тіста шматочки не відривали, а відрізали ножем, виходили *різані* Г. Тісто для Г. найчастіше готували з пшеничного або пшенично-гречаного борошна. Варені на воді Г. зціджували й заправляли засмажкою з цибулею на олії чи салі. Варені на молоці або у юшці Г. їли разом з рідиною. Г. з гречаного борошна дещо відрізнялися за способом виготовлення. Гречану муку розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали в окріп. Коли тісто спливало, Г. виймали лозяним друшляком.

Г. готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Ця страва була легкою у виконанні та надзвичайно поживною. Широко популярні й сьогодні, Г. поряд із борщем є певною мірою символом української національної кухні.

ГАРБУЗОВА КАША. Гарбузи вирощували у кожному без винятку селянському господарстві. Печений або варений гарбуз споживали майже цілорічно — завдяки можливості тривалого зберігання. Г к. готували у такий спосіб: очищений від насіння та шкірки гарбуз різали на невеликі шматки, заливали коров’ячим, а в піст маковим чи конопляним молоком і варили до готовності. Приварене пшоно з’єднували з вареним гарбузом в однаковому співвідношенні, розмішували й запікали. Готували Г. к. і запечену з яйцями —*запіканку, бабку.*

Запечена Г. к. була атрибутом недільного меню, а звичайну готували на повсякдень. У наші дні Г. к. роблять також із рисом або манною крупою.

ГОЛУБЦІ Пшоно (на правобережній частині Півдня України, Південному Поділлі, у Карпатах — кукурудзяні крупи, на Полтавщині — гречку) злегка приварювали, змішували з підсмаженою цибулею, свинячими шкварками, а у свято — з сирим м’ясним фаршем, додавали спецій та начиняли цією сумішшю запарені свіжі або квашені капустяні листки. Навесні капусту заміняли молодим листям червоного буряка, а на південному заході— молодим листям винограду Потім Г. злегка підсмажували, складали у горщик, заливали—у піст водою навпіл із квасом, у м’ясоїд юшкою на кістках чи м’ясі, додавали сметани і ставили у добре витоплену піч. Г. вважалися готовими, коли капуста ставала м’якою. На Лівобережжі та Півдні Г. робили великі, на цілий капустяний лист, а у Подністров’ї та Карпатах листя ділили на декілька часток (господиня, яка робила великі голубці, вважалася там ледачою). Полтавські куховарки віддавали перевагу великим Г. за те, що вони соковитіші. Г. готували на повсякдень, але у більшості районів Правобережжя, крім Полісся, вони входили й до складу святкового меню. З 20—30-х років нашого століття Г. почали начиняти рисово-м’ясною сумішшю, а тушкувати, додаючи замість квасу томатний сік, соус чи пасту.

ГОРОХЛЯНИКИ *(горохв'яники, хоми, горохові млинці)* — досить поширена

страва. Горох розварювали, розтирали кописткою, доки не утворювалася однорідна пюреподібна маса, злегка охолоджували і додавали 2—3 ложки пшеничного або житнього борошна. Смажили на добре розігрітій сковороді — у піст на олії, у м'ясоїд на смальці. їли зі шкварками, товченим часником, олією, сметаною. З 50-Х років Г. почали виходити з ужитку.

ГРЕЧАНИКИ — гречані млинці або перепічки. Тісто для гречаних млинців готували з хлібною закваскою чи дріжджами, додаючи не менше чверті житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку (молоко, воду). Тісто розмішували як для оладок, давали йому добре зійти, а потім смажили великі — на всю сковороду — Г. їли зі шкварками, молоком, кисляком, сметаною

Г.-перепічки робили з крутішого вчиненого тіста, випікаючи їх на сковороді. Вони слугували замінниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. З такого самого тіста у керамічних кухликах пекли й гречані *стовбуни,* які також заміняли хліб.

Де-не-де на Полтавщині Г. називали вареники із гречаного борошна. У сучасній кухні Г. зустрічаються рідко.

ДЕРУНИ *(драники, драчаники, терчаники)* користувалися великою популярністю у народній кухні, особливо у північних районах України. Сиру картоплю терли на тертушці, зливали зайву рідину, додавали ложку-дві білого борошна чи картопляного крохмалю, яйце, терту сиру цибулину, ретельно розмішували і смажили оладки на олії чи смальці. У Д. іноді клали начинку — у м`ясоїд сир із сирим яйцем або січене м'ясо (варене, а то й сире), у піст — підсмажені на олії з цибулею гриби або просто смажену цибулю.

Віддавали перевагу Д. із сметаною або ряжанкою. Іноді додавали білий сметанний соус із підсмаженою цибулею та грибами, заправлений підсмаженим борошном. Нерідко готові Д. (переважно без начинки) складали у макітру чи горщик, заливали сметаною і ставили у гарячу піч

Споживали цю смачну й корисну страву на сніданок або вечерю, найчастіше — у неділю. Д. і нині є улюбленою повсякденною стравою.

ДРАГЛІ *(дріглі, холодець, холодне, гишки, студенець)* — одна з нагіпопулярніших м'ясних страв. Свинячі (телячі, яловичі) ноги *(гомілку)* варили, поки м'ясо не відставало від кісток. Під кінець варіння в юшку додавали коріння петрушки, пастернаку, моркву, а також цибулю, перець, сіль. Відокремивши м'ясо від кісток і розклавши його по мисках, заливали юшкою, заправляли тертим часником і ставили у холодне місце. За декілька годин Д. застигали у желеподібну масу. До них обов'язково готували гострий соус *(хрін).* Коріння багаторічного хріну очищали, терли на дрібній тертушці, додавали тертий свіжий буряк і оцет або тертий квашений буряк і буряковий квас, цукор і сіль. Хрін повинен був вражати своєю гостротою.

Д. готували звичайно лише тоді, коли забивали худобу: на Різдво, Великдень, на весілля, хрестини, похорон. Ця страва входила до складу обов'язкових в урочистій народній трапезі.

ДУШЕНИНА. М'ясо (найчастіше свинину) різали на середньої величини шматки, обвалювали в борошні, складали у горщик, заливали окропом, нерідко сироваткою або сметаною, іноді до юшки додавали сирівець, клали сиру цибулю, моркву, спеції, сіль і тушкували до готов-

пості. їли з вареною картоплею, кашею, щедро поливаючи підливою. Іноді Д. готували разом із картоплею.

Д. була досить поширена, здебільшого у святковій трапезі. Без неї (або без *печені)* не обходилося і не обходиться досьогодні жодне весілля, хрестини, інші свята.

ЗАТІРКА — одна з найдавніших страв, поширених серед слов`янських народів. Круте підсолене пшеничне на яйцях тісто розтирали з мукою у дерев'яних ночовках дерев'яною ложкою, кописткою або рукою доти, доки не утворювалися кульки розміром з горошину чи квасолину. Їх варили в окропі або молоці, іноді у м'ясній юшці. З. вважалася готовою, коли тісто спливало. Страва мала борошнисту консистенцію. Споживали її з олією, маслом, смальцем, із засмажкою та й без додатків. З. (як і подібні за простотою виготовлення та високою калорійністю *галушки)* готували на Україні майже щодня. У наші дні цю страву готують вже не так часто і переважно лише на території Полтавщини та Середнього Подніпров'я.

ЗРАЗИ — один із різновидів *картопляників* чи *оладків.* Найпопулярнішими були картопляні З. Січену телятину або дрібно різану свинячу підчеревину замішували з підсмаженою цибулею, сіллю та спеціями, потім додавали добре розтерту варену картоплю, яйце, вимішували до утворення однорідної маси, виробляли невеличкі котлетки і смажили їх на олії чи смальці. М'ясо чи сало не були обов'язковим інгредієнтом З. — до картоплі додавали січені смажені гриби, просто смажену цибулю або січену смажену рибу (див. Січеники).

Картопляні З. (як і картопляники) готували переважно на Поліссі (правобережна частина). У Східній Галичині, на Поділлі, Київщині З. робили з борошном, кашами. Подавали до них сметану чи сметанний соус, ряжанку, молоко.

З. з м'ясом готували лише у святкові дні; з грибами, рибою, цибулею — у будні, частіше на вечерю. У наші дні З. лишаються популярною стравою.

ЗУБЦІ готували з пророщеного *(скільцьованого)* ячменю, який висушували, підсмажували й варили, як кашу. З. (як і *путря, кваша,* тобто страви з використанням солоду) мали солодкуватий смак і вважалися ласощами. Наприкінці XIX ст. вийшли з ужитку.

КАПУСНЯК *(капуста засипана, капуста з пшоном)* — друга за значенням після борщу рідка овочева страва. Квашену капусту дрібно сікли, заливали окропом і варили з картоплею, морквою та пшоном. У готовий К. клали засмажену на салі цибулю і ще раз проварювали. Особливо цінувався К., зварений на м'ясній юшці з жирної свинини — грудини, поребрини. Його варили частіше у період зимових (різдвяних) м'ясниць. К., як і борщ, заправляли перцем. Навесні та влітку, коли запаси квашеної капусти вичерпувалися, К. варили із свіжої капусти, додаючи для смаку сирівець. У піст цю страву робили пісною, на олії. У першій половині XX ст., коли почали культивувати помідори, на заправку К. почали використовувати томатний сік, морс.

КАПУСТА: 1. Див. Капусняк; 2. Тушкована К. — одна з найпоширеніших овочевих страв. Квашену К. віджимали, дрібно сікли, заливали окропом і тушкували з перцем, сіллю, цибулею та олією доти, доки вся рідина не випаровувалася, а К. не починала підсмажуватися. Така страва була або самостійною, або правила

за начинку до вареників чи пирогів. Нерідко змішували й тушкували свіжу й квашену К., а влітку свіжу К, тушкували з кислими додатками: сирівцем, буряковим квасом або сироваткою з молока. На м'ясниці або на свята в К. додавали підсмажене м'ясо (свинину), сало, смажені домашні ковбаси і тушкували все разом. На Поділлі, Східній Галичині й Волині К. тушкували так, щоб залишалася юшка. Така страва подекуди називалася *бігос (бігус).*

КАРТОПЛЯНИКИ готувалися на основі вареної м'ятої картоплі *(м`ячки, мнялки),* яка й сама була окремою стравою. Якщо ж до неї додавали ложку-другу білого борошна, сире яйце, виробляли котлетки та, викачавши у борошні, смажили на олії чи смальці, — це вже виходили К. Бувало, що їх начиняли м'ясом, шкварками, грибами — тоді вони уподібнювались до *зразів.*

К. їли з молоком, кисляком, ряжанкою, сметаною, смаженим салом, а то й без додатків. Найбільш поширеними вони були (і зараз є) на північних територіях України, але і в інших районах вони користуються великою популярністю.

КАША — одна з найдавніших і найпоширеніших слов'янських страв. На Україні К. виготовляли з пшона, гречки, ячменю, пшениці, вівса, кукурудзи, пізніше рису. Товчені зерна відокремлювали від луски, одержуючи чисту крупу за допомогою шеретування у круподерках або товчення у ступах. При цьому крупа могла лишатися цілою або перетворювалася на дрібну січку. Крупи готували до варіння по-різному: ячмінь, пшоно, кукурудзу, пшеницю мили, гречку і овес підсмажували до золотавого кольору. За консистенцією К. були круті й рідкі.

Для крутих К. крупів і води брали приблизно у такій пропорції: гречки — 1:2; пшона — 1:2,5; пшениці — 1:3 тощо. Перед тим, як саджати у піч, К. солили. Старовинний спосіб приготування смачної розсипчастої гречаної К. передписував смажити крупи у невеликій кількості смальцю, а опісля варити, як звичайно. К. пріла у печі досить довго. Це була повсякденна обідня страва, друга після борщу. Готували К. й на сніданок, і на вечерю. Круту К. засмачували смальцем, олією, маслом, молоком, запивали кисляком. Пшоняну або кукурудзяну К., запечену з молоком, цукром та яйцями, готували на родинні урочистості.

Рідку К. *(розмазню)* варили для дітей, хворих або у ті весняні дні, коли кінчалися запаси продуктів. Для підвищення калорійності її готували на молоці, сироватці, маслянці. З цих же крупів готували й зовсім рідкі страви — *круп`яні юшки.*

К. з гречки й пшона були поширені на всій території України, кукурудзяна — на південному заході та в Карпатах, вівсяна — у деяких районах Полісся й Західного Прикарпаття, ячна — також на всій території, але більшою мірою на Лівобережжі. Пшенична К. була менш популярною, оскільки пшеницю майже повністю переробляли на борошно. З початку XX ст. у селянському побуті з'явилася рисова крупа, але значного поширення вона набула лише у повоєнні роки. Найулюбленішою на всій Україні була все ж гречана К.: *Гречана каша — то матір наша, а хлібець житній — то батько рідний.*

КВАША — страва, схожа на кисіль за технологією виготовлення, але відмінна за складом продуктів. Її готували з двох частин житньої та однієї частини гречаної муки, а також невеликої кількості муки з житнього солоду. Борошно

змішували, запарювали окропом, розводили до густини рідкого тіста і ставили на ніч у тепле місце для вкисання. Таке кисло-солодке *молоде* тісто вранці варили у горщику, уважно стежачи, щоб К. «не втекла», і вживали на сніданок чи вечерю або як третю (солодку) обідню страву. Влітку К. заправляли садовими ягодами, взимку — свіжою калиною, сушеними, вареними й товченими грушами. На Правобережжі існував інший спосіб виготовлення К. Брали три горщики з окропом і в кожен всипали, поступово вимішуючи, щоб не було грудок, кукурудзяну, житню та ячну солодову муку. Потім всі три тіста змішували разом, уквашували у теплі й варили.

К. вважалася ласощами, її дуже любили, вихваляючи: *Така кваша, якби й наша; Як кваша ся вдасть, дівка ся віддасть* і т. ін. Нинішня народна кухня, на жаль, втратила цю самобутню страву.

КИСІЛЬ — одна з найдавніших слов'янських страв. Вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба і залишали на ніч заквашуватися у теплому місці. Саме від того, що тісто повинно було добре вкиснути перед варінням, ця страва й дістала свою назву. Подекуди на Україні за вівсяним К. закріпилася інша назва — *жур.*

Свіжозварений К. заправляли конопляною або маковою олією, маковим або конопляним молоком. Для виготовлення цього «пісного» молока зерна маку чи конопель розтирали у макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, переціджували. Ця рідина мала сивий колір, а на смак нагадувала молоко, розведене водою. Їли К. також і з хріном, цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли зробити кисло-солодкий К., до нього додавали ягоди з медом або варену й товчену сушину, розливали у миски й охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше К. підходив водою й ставав несмачним, звідки й приказка: *Сьома вода на киселі.* К. вважався смачним, якщо він був густий

На початку XX ст. К. готували вже з інших видів борошна, зокрема з картопляного крохмалю. Спосіб його виготовлення виключав ферментацію, а кислота здобувалася за допомогою варених ягід чи фруктів. Свіжі чи сушені ягоди, фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили у невеликій кількості холодної води й уливали у киплячий узвар. Коли рідина загусала — К. був готовий. Цей спосіб дійшов до наших днів.

На більшості території України К. входив і донині входить до меню урочистих трапез. Крім того, він подається, як правило, останнім і слугує своєрідним етикетним знаком закінчення застілля, за що його у народі й прозвали *вишибалою, виганяйлом, розгоном.* К. не вважався дуже шанованою стравою, що виявлялося й у прислів'ях: *Пішов за сім верст киселю їсти; Пішла по селу добувати киселю* тощо.

КЛЬОЦКИ *(клюски)* — страва, що готувалася аналогічно *галушкам*, але з доповнювачами. Прісне (як на вареники чи галушки) тісто замішували з м'ятою вареною картоплею, свіжим кисломолочним сиром, виробляли кульки й варили їх в окропі, поки ті не спливали. На Поліссі готували різновид К. — *коми (коми)* з гречаного, пшеничного борошна, м'ятої картоплі й тертого маку.

Їли К. гарячими зі сметаною, засмажкою з цибулі, шкварками, олією, вершковим маслом. Їх і тепер охоче готують переважно у західних областях України.

КНИШІ — житній, рідше пшеничний хліб з борошна тонкого помелу. З готового розчинного тіста зліплювали кругленьку паляничку і, вмочивши в олію ложку, надрізали нею по краю хлібини. Одержані "пелюстки" (п'ять чи сім) витягували, загинали до середини хлібини й притискали ложкою. Іноді замість ложки брали маленьку чарочку, вмочували її вінця в олію й відтискали п'ять-сім печаток, щоб олія затрималася у борозенках. Під «пелюстками» К. зрідка начиняли смаженою на олії цибулею. У м'ясоїд свіжі К. їли із смаженим салом.

Готували цю страву переважно на свята, які випадали у піст (Святий вечір, Благовіщення), на поминки, проводи. К. обдаровували колядників, з ними відвідували родичів і кумів на різдвяні свята, їх носили діти своїм бабам-повитухам. Нині К. готують зрідка, переважно на Поліссі.

КОВБАСА — харчі, які виготовлялися переважно на запас. Після забою кабана тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, підчеревиною, перетертими з сіллю, часником, перцем. Склавши К. кільцями, її засмажували на сковороді у гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання К. складали у горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце. На заході України К. не лише смажили, а й вудили у спеціальних коптильнях або просто у комині.

К. робили, як правило, перед Різдвом, Великоднем, і вони були обов'язковою й почесною стравою на святковому столі.

КОВБИК (*кендюх, сальтисон).* Добре вимочений і вичищений свинячий шлунок начиняли злегка привареним і посіченим свинячим м'ясом, щоковиною, салом, вухами, підчеревиною, змішаними з часником, перцем і сіллю. Потім обварювали й тушкували у печі, перегортаючи з боку на бік, поки не підсмажувалася шкуринка. Після цього К. тримали під гнітом, щоб позбавити зайвої вологи. Їли його з хріном.

М`ясні страви

Ця страва не була такою «престижною», як ковбаси, і споживали її протягом усіх м'ясниць на повсякдень. К. і досі готують, коли забивають свиней.

КОРЖІ — найдавніший вид хліба, що виготовлявся з прісного тіста. Як правило, К. робили тоді, коли до наступної випічки не вистачало хліба. Прісне пшеничне або житнє тісто замішували на сироватці, маслянці, молоці з яйцем, а у піст — на воді, тонко розкачували качалкою на стільниці, робили насічку ножем і смажили на сковороді на олії. К. їли замість хліба, готували їх і як окрему страву до молока, ряжанки, сметани тощо. Особливого значення К. набували у перший день посту — жиляний понеділок. Тоді їх пек-

ли просто на черені без олії, і називалися вони *жиляники, жилавики, дужики.* Їли їх з редькою й хріном, примовляючи: *Щоб жилавим бути!* Готували К. й на Спасівку: розтирали у макітрі мак до утворення молока, додавали трохи води та меду і кришили туди К., які називали тоді *шулики (шуляки).* Пекли К. і з додатком вареного горохового пюре *(матротеники, горохляники, хоми).* Це була суто повсякденна страва, їли їх гарячими, вмочуючи в олію чи смалець або запиваючи молоком чи кисляком. Пшеничні К. ще й сьогодні не вийшли з ужитку, житні ж і горохові майже не зустрічаються.

КРОВ`ЯНКА. Товсті кишки забитих свиней вимивали, вимочували, очищали й начиняли сирою кров'ю, змішаною з недовареною гречаною крупою, сирою дрібно січеною підчеревиною, сіллю і спеціями. Як і ковбасу, К. смажили у печі з обох боків. Якщо не вистачало крові, кишки начиняли сирою тертою картоплею із сіллю і шкварками (Полісся), пшоняною або кукурудзяною кашею зі шкварками з підчеревини (Полтавщина, Чернігівщина, Поділля). У цьому вигляді страву називали просто *кишками.*

К. — одна з небагатьох страв, яка витримала тиск релігійної заборони вживати в їжу кров забитих тварин. Дохристиянські народні смаки перемогли, і донині ми споживаємо цю самобутню страву.

КРУПНИК — юшка з крупами. Готували К. на м'ясній юшці або на воді — залежно від сезону й достатку господаря. Засипали гречаною, ячною (перловою), пшеничною, кукурудзяною крупами так, щоб готова страва мала консистенцію дуже рідкої *розмазні.* Іноді для калорійності додавали одну-дві картоплини. Заправляли смаженою на олії чи салі цибулею, для смаку клали коріння моркви, петрушки, пастернаку, зелень кропу й петрушки, по можливості додавали перець. Аналогічно готували *куліш. Крупник — кулішеві брат,* — говорили у народі.

КРУЧЕНИКИ *(завиваники)* — одна з небагатьох м'ясних народних страв. Шматок свинини або телятини відбивали, солили, перчили й потім накладали на нього зверху начинку зі смаженої цибулі, смажених із цибулею грибів або смаженої квашеної капусти. М'ясо завивали рулетом, зав'язували ниткою, злегка підсмажували на смальці та вкладали у горщик. Тушкували у м'ясній юшці, сметані чи просто воді зі спеціями. Коли К. були готові, нитки знімали й подавали на стіл до каші чи картоплі.

К. були суто святковою стравою, їх робили лише на урочисті гостини, храмові свята тощо. Готують їх і сьогодні.

КУЛІШ — страва, схожа за способом приготування на *крупник*, але роблена з пшоняних крупів. К. було легко готувати не тільки в домашніх умовах, тому він мав ще одну назву — *польова каша.* Промите пшоно засипали у казан з киплячою водою, для смаку додавали одну-дві картоплини, сіль, коріння, по можливості зелень. Готовий К. затирали салом із цибулею й часником. Особливо смачним був К. із салом, шматком м'яса (навіть солонини) або рибиною. Готовим К. вважався тоді, коли пшоно повністю розварювалося і утворювалася кашоподібна маса. Переважно К. готували з пшоном, але подекуди варили й гречаний (деякі райони Чернігівщини, Полтавщини), кукурудзяний (Південне Поділля). Іноді на Правобережному Поліссі пшоняний К. варили на молоці *(молочний К.),* сироватці *(сироватчаний),* маслянці *(сколотчиний).*

Смачним вважався густий К., а не такий, у якому *крупина за крупиною ганяється з дубиною.*

К. готували на обід у польових умовах, а вдома звичайно на вечерю. Він і зараз є однією з улюблених народних страв.

ЛЕМІШКА — кашоподібна мучна страва. У горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи й розтираючи його кописткою, щоб не утворювалися грудки. Води й борошна брали приблизно у пропорції 2,5—3:1. Потім цю загуслу масу ставили у піч упрівати. Вживали Л. переважно у піст з олією чи «пісним» молоком з конопляного або макового сім'я. Часом до Л. варили *урду.* У м'ясоїд їли з молоком, кисляком. Готували Л. на сніданок чи вечерю. З холодної Л. виробляли плескаті коржі, підсмажували їх на олії або запікали у горщику в печі. Називали їх *плескана.* Л. нині майже повністю вийшла з ужитку.

ЛОКШИНА *(лапша, тісто).* Тісто для Л. готували так само, як і для *галушок,* прагнучи, однак, покласти більше яєць і крутіше замісивши. Постійно підсипаючи борошно, розкачували на стільниці якомога тонші коржі, які, злегка підсушивши, загортали трубкою і різали на тоненькі смужечки. Підсушена Л. зберігалася досить тривалий час. Потім її варили у юшці, молоці, окропі, як і галушки чи *затірку.*

Л. готували і на щодень, і на різні урочистості — з молоком або куркою. З неї робили також *бабку-запіканку:* зварену Л. заливали розколоченими з молоком яйцями, іноді сиром, цукром і запікали в печі. Цю страву готували як ласощі, і вона, як і кисіль, символізувала закінчення обіду.

МАМАЛИГА —страва з вареного борошна, аналогічна лемішці, але з кукурудзяного борошна, взятого у тих же пропорціях до води. Якщо М. робили з дрібних крупів, то їх насипали на воду купкою, розділяли на чотири рівних частини і залишали на деякий час пропарюватися на малому вогні. Потім борошно чи крупи розтирали кописткою-мамалижницею доти, доки не залишалося жодної грудки. Їли М., як і лемішку, з олією, шкварками, «пісним» молоком, розтертим часником. На кордоні з Молдавією М. була замінником хліба до рідких гарячих страв. На Півдні України М. часто називали *лемішкою,* а в Карпатах — *кулешею.* Оскільки кукурудза набула поширення на Україні в основному в XIX ст., то М. можна вважати відносно пізпім явищем. Однак схожу за смаком і способом приготування страву — *малай* — готували ще запорожці з пшоняного борошна.

Сьогодні кукурудзяну М. охоче готують у традиційних районах її поширення: Середнє й Нижнє Подністров'я, Карпати.

МЕДІВНИК *(медовий пряник, пряник, праник)* — солодке печиво. Мед доводили до кипіння, гасили в ньому невелику кількість соди, додавали борошно (на одну частину меду приблизно дві частини білої муки) й місили у руках доти, доки тісто не білішало й не ставало м'яким. Потім клали на стіл, розкачували качалкою до товщини в палець і витискували спеціальними формами фігурки людей чи тварин або різали на ромби ножем. Випікали на підсипаних крохмалем сухих листах у гарячій печі.

М. роздавали дітям — посівальникам і щедрувальникам на Новий рік, колядникам на Різдво, ними повитуха пригощала своїх «онуків», ними ж обдаровували на

свята своїх хрещеників хрещені батьки; їх брали з собою як гостинці до породіллі на одвідки. Зараз у домашньому господарстві М. майже не печуть. Натомість громадське харчування освоїло їх виготовлення досить активно.

МЛИНЦІ *(блинці, налисники)* — популярна страва з тіста. Пшеничне, пшенично-гречане, на Подністров'ї — кукурудзяне, рідко житнє борошно розводили сироваткою, маслянкою, молоком або водою, вбивали яйця й заколочували рідке тісто. На розігріту сковороду, змащену салом чи олією, розливали тісто тонким шаром і підсмажували М. з обох боків. Особливо добрими були вони зі сметаною чи ряжанкою. Готували до М. і сметанний соус з грибами, засмажку з цибулі. У святкові дні М. начиняли сиром, складали у макітру, заливали сметаною й запікали. Такі М. найчастіше називалися *налисниками.* На Лівобережному Поліссі у середині нашого століття почали робити М. з крохмалю на яйцях і молоці. Потім, тонко порізавши їх на локшину, робили з неї бабку на яйцях.

Цією стравою нерідко закінчувалася гостина. М. були однією з найпопулярніших страв на Масляну.

МОЛОЧНІ СТРАВИ на Україні споживалися щодня, за винятком постів. Найпоширенішою стравою було свіже коров'яче молоко, кип'ячене або парене у печі. На свіжому молоці варили каші, локшину, ним заправляли картоплю, полуднували. З пареного молока робили ряжанку. Так само часто споживали кисляк. З нього відтоплювали сир, який споживали як окрему страву і використовували як начинку для вареників, пирогів, налисників. Сироваткою з сиру заправляли борщі, з нею варили каші, нею вчиняли хліб, пироги, млинці, оладки тощо. З вершків, зібраних з молока чи кисляку, збивали масло у спеціальних маслобійках або у високих макітрах. Маслянку *(сколотину)* вживали так само, як і сироватку. Сметану й масло використовували як забіл до борщу, каш, юшки, вареників, галушок. Менше вживали козяче молоко, яке майже повністю йшло у їжу без переробки. У районах розвинутого вівчарства (Карпати, Буковина, Середнє і Південне Подністров'я) виготовляли бринзу *(бриндзю).* Овече молоко зсідали за допомогою *глягу (глєгу)* зі шлунку молодого ягняти, потім сир збирали, відціджували, солили. Бринза була незамінним харчовим запасом у дорозі, з нею споживали мамалигу тощо. Нині бринзу виготовляють головним чином у гірських районах Карпат.

ОВОЧЕВІ САЛАТИ обмежувалися такими, для яких існували складники, наявні у власному господарстві. Український селянин віддавав перевагу свіжим або солоним огіркам і квашеній капусті з цибулею та олією. Влітку кришені свіжі огірки з цибулею, вареним яйцем і сметаною подавали до вареної картоплі. Популярним салатом із більшої кількості складників був буряковий, який нагадував відомий нині вінегрет. Квашені або свіжі городні червоні буряки відварювали або пекли, відварювали картоплю, дрібно сікли, додавали солоні огірки, січену квашену капусту (необов'язково), цибулю, олію. Такий салат часто споживали восени та взимку і в піст, і у м'ясниці. У піст складники салату могли обмежуватися буряками, огірками, хріном та олією. Чим гостріший був хрін, тим вище цінувалася якість страви. Багато споживали тертої редьки з олією. У лісостеповій зоні до О. с. часом додавали свіжі, смажені або солоні гриби.

ОЛАДКИ — млинці зі вчиненого тіста. Для їх смаження жирів потребувалося більше, ніж для млинців, тому цю страву з економії готували рідше.

О., млинці й вареники з сиром панували у сиропусний тиждень — на Масляну.

ПАМПУШКИ *(пампухи)* — невеличкі круглі й пишні булочки, виготовлені з кислого тіста з житньої, пшеничної, гречаної чи пшенично-гречаної муки. П. готували до свята, у неділю, на поминальний обід (Полісся, Північне Поділля) до борщу чи юшки, затовкуючи їх часником, а житні П. й на щодень.

Як і *балабушки*, П. використовують у дівочо-парубочих ворожіннях. Однак порівняно з балабушками П. мали значно більше територіальне поширення і нерідко були присутні на буденному столі. Сьогодні П. з часником до борщу широко включаються у меню традиційної української кухні.

ПЕРЕПІЧКИ — замінники хліба. Робили їх з розчинного тіста тоді, коли не вистачало хліба до нової випічки. Закваску не витримували декілька годин, як годилося при виготовленні хліба, а робили значно швидше. Іноді, вчинивши хліб, відбирали частину хлібної розчини, замішували тісто, ліпили невеличкі булочки й випікали, не чекаючи, поки тісто підійде декілька разів.

Пекли П. переважно у суботу на сніданок. Сьогодні, незважаючи на те, що хліб домашньої випічки майже вийшов з ужитку, П. все ще наявні в селянському харчуванні.

ПЕЧЕНЯ *(печінка)* — поряд із *душениною* популярна м`ясна страва. М'ясо (переважно свинину) підсмажували з цибулею на сковороді, потім тушкували у горщику з корінням і спеціями, іноді додаючи для смаку сметану, квас-сирівець або сироватку. Соус із П. дуже цінувався. Іноді П. тушкували разом із картоплею, але частіше нею поливали варену картоплю, каші.

П. входила до складу майже всіх урочистих гостин, які відбувалися не у піст. З другої третини нашого століття П. стали вдосконалювати додаванням помідорів чи томатного соусу.

ПИРОГИ відігравали велику роль у традиційному народному харчуванні. Виготовляли П. двох видів: печені (з кислого тіста) й смажені (з прісного). Печені П. нерідко робили з того ж тіста, що й хліб (тобто переважно житнього), але обов'язково з начинкою. Пшеничні П. пекли лише на свята. За начинку правили сир, розтертий з сирими яйцями, смажена квашена або свіжа капуста, варені квасоля, горох, картопля, гречана каша зі шкварками, печений гарбуз із калиною чи без неї, товчений мак, мак із калиною, калина (а влітку і восени й інші свіжі ягоди та фрукти), варені й розтерті сушені груші й сливи, варене, січене й підсмажене з цибулею м'ясо, зелена цибуля з вареними яйцями, смажені з цибулею свіжі гриби, урда. Готували й смажені П. з прісного незаквашеного тіста. Смажили їх на сковороді на олії, перегортаючи. У піст начинкою були гриби, картопля, капуста, урда, мак, ягоди і фрукти, каша з олією, у скоромні дні — здебільшого сир.

П. й досі є однією з найулюбленіших страв. Готують вчинені П. тепер на дріжджах, а не на хлібній розчині, і з пшеничного тіста. У деяких західних районах так називають вареники.

ПУНДИКИ — борошняна страва, що вважалася ласощами. Готувалася вона ду-

же просто. Робили прісне на яйцях і кисляку або сироватці тісто, як на *коржі.* Коли тісто відстоювалось, його ще раз добре вимішували, різали на шматки і розкачували качалкою на дуже тоненькі коржі діаметром 20—25 см. Їх підсмажували з обох боків на сковороді у великій кількості жиру (олії, смальцю чи вершкового масла) і складали у полумисок стовпчиком один на один, перекладаючи підсоленою засмажкою з цибулі. їли П. гарячими.

ПУТРЯ — страва з неподрібненої ячмінної крупи. Її варили, висипали у дерев'яні ночви, обсипали житньою солодовою мукою, перемішували, укладали у дерев'яну діжку, заливали водою навпіл із сирівцем і ставили у тепле місце. Після вкисання переставляли на холод.

Споживали П. в основному у Великий піст. Нині ця страва вийшла з ужитку.

РИБНІ СТРАВИ. У народному харчуванні спеціальних Р. с. було мало. Свіжу рибу смажили, їли гарячою й холодною, додавали до пісного борщу. З сирої риби варили юшку й холодець. В'юнів і карасів тушкували у сметані. У піст (особливо зимовий) споживали *просол* — солону рибу власного приготування або куповану. В'ялену на повітрі або сушену в печі рибу додавали до пісних юшок, крупників, куліша, борщу; парену — до вареної картоплі. У піст, у неділю й свята готували рибні *січеники (товченики).*

САЛО — най популярніші м'ясні харчі й страва, найцінніший у традиційному харчуванні продукт. Після забою свині С. знімали разом зі шкурою цілим шматком зі спини і окремо — підчеревину. Потім різали на квадрати (25—40 см) з надрізами зверху, щедро солили і складали у дерев'яні ночви, скрині, бодні, у керамічні слоїки або підвішували у полотняних торбах у коморі (взимку — на горищі). Солоне С. могло зберігатися до двох років. Попередньо присолене С. у західних районах України також вудили.

С. вживали на полуденок і підвечірок із хлібом, огірками й часником у скоромні дні, брали з собою в дорогу. Солоне С. приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі чи каші. С. засмажували чи затовкували рідкі страви —борщ, капусняк, юшку. На смаженому С. робили яєшню. Шкварки надавали чудового присмаку кашам, галушкам, вареникам, млинцям, лемішці, мамализі тощо. Достаток С. вважався у народі за справжній добробут: *Якби мені паном бути, то я б сало їв і салом закусював.* С. й сьогодні є надзвичайно популярним.

СІЧЕНИКИ *(товченики).* М'ясо (свинину) або рибу, дрібно рублені *(січені)* або товчені, змішували зі смаженою цибулею, перцем, невеликою кількістю білої булки чи білого борошна, вимішували з сирим яйцем до утворення однорідної в'язкої маси. Викачавши у муці невеличкі ковбаски, підсмажували їх на сковороді, а потім дотушковували у печі з набілом чи без.

СЛАСТЬОНИ — страва з пшеничного вчиненого тіста, пряженого в олії. Подібно до С. робилися *горішки* — маленькі шматочки вчиненого білого тіста, смаженого в олії до золотавого кольору.

С., як і всі страви з пряженого тіста, вимагали великої кількості олії, тому їх виготовляли на гостини, вечорниці, свята, що випадали у піст, на гостинці для дітей. У другій половині XX ст. С. стали називати *пончиками.*

СОЛОМАХА — кашоподібна страва, подібна д*о лемішки,* однак варили її дещо

інакше. Основним компонентом С. також було гречане борошно (рідко пшеничне або житнє), з якого розбовтували рідке тісто, вливали у підсолений окріп і заварювали, розмішуючи. Коли С. була готова, додавали олію, а у м’ясоїд — смалець, затирали часником. С. була однією з найпоширеніших страв у козацьких походах.

У деяких районах України під цією назвою побутують інші страви: варена м’ята квасоля з юшкою і цибулею (Івано-Франківщина), затерті з олією часник або цибуля як заправка до борщу, пампушок, балабушок (Полтавщина).

СТРАВИ З ЯЄЦЬ. Варені й смажені яйця у будень вживали рідко. Варені яйця брали з собою у дорогу чи в поле під час важких польових робіт. Яєшня була поширеним гостинцем при одвідуванні породіллі, на сніданку у молодої на другий день весілля. Яйця додавали до тіста. З ними робили бабки-запіканки з локшини чи каші.

ТЕТЕРЯ *(рябко)* — страва типу *кулешу,* що готувалася з пшона і заправлялася рідким гречаним або житнім тістом. Готова Т. мала сіро-жовтий колір (звідси й назва). Засмачували її затовченим салом із цибулею й часником або засмажкою з цибулі на олії. У кращі дні Т. готували на м’ясній або рибній юшці. Пісну Т. іноді заправляли хріном з квасом, не позбавляючи часнику.

Ця страва була дуже популярною в козацькому побуті. Проте з початку XX ст. вона виходить із ужитку.

УРДА *(гурда, вурда)* — страва з конопляного сім’я. Злегка підсмажене конопляне (рідко лляне або рижієве) насіння товкли й розтирали макогоном у макітрі, заливали окропом, вимішували, щоб отримати «пісне» молоко, проціджували, солили і ставили на вогонь. При кипінні на поверхні утворювалася жовтувата піна, яку знімали ополоником-шумівкою і використовували як начинку до пирогів і вареників. Замість насіння бідніші селяни вживали ***макуху*** (відходи виробництва конопляної олії).

Як і сім’яне молоко, У. вийшла з ужитку на початку нашого століття з переходом на виробництво соняшникової олії.

ХЛЯКИ *(фляки, рубці).* Після виготовлення ковбас, кров’янки й ковбика, як правило, залишалися браковані кишки. Ретельно вимиті, вичищені й дрібно посічені, вони довго варилися зі спеціями, потім заправлялися відвареним пшоном. Готові X. добре перчили й затирали часником. їли гарячими.

ШИНКА — один із різновидів м’ясних харчових запасів. Свинячу Ш. шпигували часником, обтирали сіллю з перцем і запікали у печі. Їли протягом зимових свят. У районах Прикарпаття та Східної Волині Ш. після маринування у соляному розсолі зі спеціями вудили у печах або у коминах. Вуджена Ш. зберігалася довго, аж до косовиці й жнив, коли потрібно було особливо калорійне харчування.

ЮШКИ — рідкі страви типу супів, бульйонів. Ю. називалися м’ясні й рибні відвари, які слугували основою для більшості рідких страв. Ю. також називали такі відвари, вже заправлені картоплею, локшиною чи галушками. Таку ж назву мали овочеві й квасоляно-горохові супи. Супи, заправлені крупами, називалися, поряд із крупниками, *юшками з крупою.* Найпопулярнішою була Ю. з курятини з локшиною. На Середньому

Подніпров'ї вона обов'язково входила до складу урочистих трапез. У наші дні ця назва залишилася переважно за відваром із риби, за рештою ж варіантів все активніше закріплюється назва *суп.*

Напої

ВАРЕНУХА *(варена, варьоха, запіканка)* — безалкогольний або слабкоалкогольний напій. Готували узвар із сушених груш і слив, протягом ночі настоювали, відціджували, додавали червоний гострий перець *(щоб забивало дух),* м'яту, чебрець, материнку і, по можливості, заморські спеції — гвоздику, корицю, духмяний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі й подавали у гарячому чи холодному вигляді. Дехто з заможних господарів додавав до В. трохи горілки. У XIX ст. горілки на урочистостях вживали мало і В. успішно її заміняла. Цей напій був у великій пошані і в запорозьких козаків. В. подекуди й зараз готують на Середньому Подніпров'ї, Полтавщині, Слобожанщині.

КВАС. Улюбленими напоями на Україні здавна були різноманітні кваси: сирівець (хлібний К.), буряковий, фруктові, ягідні, виготовлені з соку дерев.

Буряковий К. готували у такий спосіб. З перемитих городніх червоних буряків зрізали верхню й нижню шкуринки, щільно складали у діжку, заливали сирою водою, додавали кілька житніх сухарів, пригнічували і залишали вкисати. Коли К. починав бродити, діжку ставили у прохолодне місце. Буряковий К. для пиття вживали нечасто, здебільшого він слугував основою, заправкою для борщів тощо. Це був сезонний напій: виготовляли його восени, після збирання городини, і прагнули зберегти до пізньої весни, до нового врожаю буряків.

У лісостепових районах України готували фруктові та ягідні К. Здебільшого для цього використовували дикі груші та яблука, терен. Плодам давали влежатись, потім їх декілька разів перемивали і щільно вкладали у діжку, яку вистилали житньою соломою. Груші-гниличкии чи яблука-кислички заливали холодною водою й залишали на декілька тижнів у теплому приміщенні. Іноді для смаку вливали кілька ложок *піспи* (завареної, як кисіль, житньої муки). Коли К. укисав, діжку ставили у прохолодне місце. Вживали як К., так і плоди.

У подібний спосіб готували й К. з ягід, здебільшого дикоростучих. їх виготовляли переважно на Поліссі з калини, журав - лини чи брусниці *(калиновник, ягідник, брусничник).*

Навесні, у період руху соків, збирали й пили свіжий березовий і кленовий сік, а також переробляли їх на К. Зібраний у діжку сік заправляли калиною, брусницею чи журавлиною, додаючи медовий стільник або просто вощину. Іноді для смаку додавали підсмажені зерна ячмінного солоду, житні сухарі К. бродив протягом тижня, потім його ставили у льох, аби пригальмувати процес ферментації. Березовий К. готують і зараз.

К. використовували для урочистих гостин, але здебільшого у повсякденному харчуванні. Буденність цієї страви добре підкреслена у приказці: *Вчора квас, нині квас, нехай чорти мучають нас*!

МЕД *(медуха, квасний мед)* — напій, широко вживаний ще з часів Київської Русі. Спершу виготовляли медову ситу,

заправляли її запареними шишками хмелю та залишали у теплі на кілька днів, а то й тижнів. Готовий М. переціджували і вживали охолодженим. Залежно від терміну витримки М. був слабшим або міцнішим.

У середньовіччі жодна учта, жодне свято не обходилося без М. Тільки у піст церква обмежувала споживання цього смачного напою. З плином років занепад бджільництва на Україні поступово спричинився до зменшення виробництва М. Вже на початку XX ст. він став великою рідкістю на святковому столі селянина.

НАЛИВКИ — слабкоалкогольні напої домашнього приготування. Стиглі ягоди вишень, смородини, малини, агрусу, чорниць, ожини, плоди сливи й терепу всипали у сулії та присипали невеликою кількістю цукру. Ягоди пускали сік, цукор розчинявся і таким чином Н. виброджувалася у теплому світлому місці протягом двох-трьох тижнів. Потім її зливали, а ягоди йшли на пироги. Залежно від продукту Н. відповідно й називалися: *вишнівка, смородинна, малинівка, слив`янка* тощо.

Оскільки цукор заощаджували, бо він не вироблявся у власному господарстві, Н. готували невелику кількість і зберігали їх до якоїсь важливої оказії. Ці напої досить поширені і в наші дні.

НАСТОЙКИ. Для їх виготовлення брали переважно вишні або сливи, заливали двадцятиградусною горілкою й ставили у тепло для бродіння. Цей напій був значно міцніший за наливки, цінувався вище і виготовлявся головним чином у заможних селян або у поміщицьких господарствах. Настоювали горілку і на цілющих травах, корінні, після чого паній набував лікувальних властивостей. Іноді, щоб підсилити процес настоювання, у горщик вкладали коріння, трави й спеції, заліплювали тістом і ставили у теплу піч. Така Н. називалася *запіканкою, запіканою.* Н. робили із звіробою, материнки, шавлії, деревію і т. ін.

Сучасна медицина, скориставшись із народного досвіду, також виготовляє традиційні лікувальні Н.: з нагідок (календули), валеріани тощо. Ягідні ж Н. зараз рідкі в ужитку.

ПИВО виготовляли з ячменю, хмелю й солоду, іноді з ячмінно-просяної суміші. У середні віки слов'яни широко споживали П. Але починаючи з XIX ст., з розвитком броварень та встановленням монополії на виробництво П. й горілки, пивоваріння у домашньому побуті поступово занепадає.

РЯЖАНКА *(колотуха, колочена сметана, завдавана сметана, завдаванка, мачання, сирокваша, парушка).* Молоко довго парили у печі — до золотавого кольору, охолоджували до кімнатної температури, заправляли ложкою-другою сметани або вершків, накривали і ставили у тепле місце *зсідатися.* Годин через 12 Р. була готова, тоді її знову охолоджували й уживали до вареників і млинців, оладок і коржів, їли з хлібом і пирогами на полуденок у неділю, а також у святкові дні. Р. і сьогодні — один із найулюбленіших напоїв.

СИРІВЕЦЬ — хлібний квас, традиційно поширений напій, відомий ще з часів Київської Русі. Вже тоді розрізняли квас *черстві* (свіжі) та *викислі.* У XVIII—XX ст. С. виготовляли у такий спосіб. Підсмажений житній хліб заливали окропом, охолоджували до кімнатної температури, додавали шматок хлібної розчини або дріжджі, накривали й лишали на кілька днів у теплому місці, стежачи, щоб

квас не перекисав. Перед вживанням С. відціджували. Готовий напій розливали у пляшки, закорковували й зберігали у льосі. Деякі господині заміняли розчину запареним і охолодженим хмелем.

Більш давній спосіб приготування С. був такий. Житнє, ячмінне, вівсяне підсмажене зерно або солод додавали у діжку з запареними сухарями. Квас мав червонуватий колір і кисло-солодкий смак. Цей спосіб приготування ще й досі зустрічається подекуди на Полтавщині, Чернігівщині, Київщині. На Катеринославщині, Херсонщині до квасу клали *малаї* на розчині з пшоняної чи кукурудзяної муки. С. готували без цукру, але пасічники додавали для смаку шматок медового стільника.

Споживали С. протягом усього року, але найбільше — навесні та влітку, коли з нього робили *холодник* і заправляли ним зелений борщ. С. і нині є популярним народним напоєм.

СИТА — напій, який готували з прісного неферментованого меду. Медові стільники вкладали у діжечку й заливали крутим окропом та ще й клали розпечене каміння. Мед розчинявся, а віск спливав. Вощину знімали, С. переціджували та охолоджували. Ймовірно, для давньоруського населення С. була повсякденною стравою, якою закінчувалося застілля, звідки, можливо, й виникли вислови — *насититись*, наїстися *досита.*

У XIX — на початку XX ст. С. побутувала як ритуальна страва. Нею заправляли різдвяну й хрещенську кутю, поминальне коливо, а у деяких районах Полісся вона заміняла його. Цікаво, що назва поминального колива — *канун,* що була поширена на Сході й Півдні України, раніше означалал мед, *пиво,* які виготовлялися для якогось громадського свята, найчастіше храмового.

УЗВАР *(звар, вар, киселиця, юшка, сливки)* — один із найпоширеніших традиційних напоїв. Виготовлявся влітку із свіжих ягід; восени, взимку й навесні — з сушини. Сушені у печі, на сонці та у спеціальних печах *(сушнях, лознях)* вишні, сливи, груші, яблука (на півдні — абрикоси), чорниці, малину заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували й споживали як відвар, так і гущу.

Готували У. і на щодень (особливо у бідні на вітаміни весняні пісні дні), і для святкового столу. Робили його до різдвяної й хрещенської куті «до пари»: *Кутя — на покуть, узвар — на базар.* У. ставили у красивому полив`яному глечику на покуті разом з кутею, а поруч у миску накладали вийняті з відвару груші, сливи, яблука хвостиками догори, щоб їх було зручно брати. Щоб У. був солодший, до нього додавали груші, іноді трохи меду.

Подібно до киселю та локшини У. в деяких районах Східної та Центральної України використовують як «розхідну» страву.

ЧАЙ — порівняно недавній у традиційній українській кухні напій. Здавна замість Ч. пили заварені трави звіробою, материнки, чебрецю, м'яти, листя й цвіт суниці, пелюстки шипшини і троянди, липовий цвіт, свіжозрізані гілки вишні, малини, смородини, сливи. Їх вживали і як ліки. З другої половини XIX ст. з розвитком торгівлі споживання Ч. на Україні проникає і у селянський побут. Враховуючи запити селян, торгівці Ч. додавали до чайного листу січену м'яту, березові бруньки, знижуючи таким чином ціну Ч., але водночас і його якість. Протягом XX ст. чаювання дуже поширилося і у міському та сільському середовищі стало повсякденним явищем.

РЕЖИМ І СЕЗОННІСТЬ ХАРЧУВАННЯ, ХАРЧОВІ ЗАБОРОНИ

ГОСТИННІСТЬ українських селян відбилася у численних приказках: *Пошли, Боже, гостя, то й хазяїну добре; Гість — на щастя; Клади перед людей хліб на столі, будеш у людей на чолі.* Вважалося, що гість приносив у дім добробут і щастя. Якщо гість нагодився під час обіду, його обов'язково саджали за спільну трапезу. Етичною нормою для гостя було покуштувати кожної страви, а на закінчення подякувати за хліб-сіль. Якщо ж гість з'являвся в інший час, його частували найкращим, що було у хаті.

Прошені гості завжди приходили на обід. Кожна господиня вважала справою честі нагодувати й напоїти гостей так, щоб вони лишилися задоволеними. При цьому годилося припрошувати до кожної страви: *Прошу покірно: чим багаті, тим і раді, звиняйте!* Форма частування також грала неабияку роль. До кожного з гостей господиня мала підійти з припросинами, інакше вони лишалися невдоволеними: *Було що їсти й пити, та принуки не було.* За гостиною завжди спілкувалися, а у свята співали застільних пісень. Погано жилося тим, у кого *нема що їсти, нема пити, нема й роду, щоб поговорити.* Поважали гостей, які любили і вміли добре поїсти, і зневажали тих, котрі їли мало й погано: *Такий з нього їдець, як горобець; Як хто їсть, так і робить.*

Співчуття викликали старці, жебраки, прочани, убогі каліки, що жили милостинею, їх вважали «божими людьми», жаліли, не відпускали без подаяння: шматка хліба з цибулею чи часником, огірка, іноді навіть шматка сала чи жмені пшона.

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ. У середині XIX ст. немовлят годували груддю надто довго — аж до півтора-двох років. Оскільки матері вимушено постували, вони не мали достатньої кількості молока. Тому дітям дуже рано вводили прикорм з розведеного коров'ячого молока, ріденьких молочних каш і киселиків. Замість соски утіхою для дитини була *кукла* з розжованого хліба, загорнутого у тонке полотно. Ранній прикорм, відсутність вітамінів сприяли дитячим хворобам, найчастішою з яких був рахіт. *Діти годувати — то не меду лизати*, — казали у народі. Щоправда, кожна мати прагнула залишити для малечі найліпший шматок, а для дітей до семи років заборона пити молоко у піст відмінялася.

ЗАГОТІВЛЯ ХАРЧІВ. У XIX ст. основним способом переробки зерна був млинарський. На борошно мололи жито, пшеницю, ячмінь, кукурудзу, гречку, просо, овес, тобто кожне збіжжя. З цього ж зерна, окрім житнього, робили й крупи.

Головним способом тривалого збереження овочів, фруктів та ягід було соління (квашення) й сушіння. Найбільш поширеними харчами восени, взимку і на початку весни була квашена шаткована й ціла *(пелюстки)* капуста. Для смаку до неї додавали яблука, журавлину, брусницю, калину, кмин або насіння *чорнухи* (цибулі-сіянки). Квасили городні червоні буряки, солили огірки, додаючи у діжки листя й коріння хріну, часник, кріп, вишневе, дубове й смородинове листя з молодим гіллям. Помідори, перець, виноградне листя почали квасити лише у 30-ті роки нашого століття, а соління помідорів і виготовлення томатного соку набули поширення лише у повоєнний час. Квасили садові яблука й дички. На Полтавщині солили сливи: їх укладали шарами у великі сорокавідерні діжі, заливали холодним розсолом і залишали на пару тижнів. Особливий смак сливам надавали діжі з-під вина. На Півдні України, Полтавщині й Слобожанщині солили кавуни, переважно скороспілих сортів. Солили, звичайно, гриби: опеньки, рижики, зеленушки, хрящі. Гриби перебирали, ретельно вимивали, вкладали у діжки ніжками догори, перекладаючи сіллю, корінням хріну, зубцями часнику, насінням кропу або кмину. Гриби пригнічували так, щоб сік, який вони випускали, підіймався нагору.

Сушили фрукти й ягоди, прив'ялюючи їх у печі, а потім досушуючи на повітрі (на горищі, на подвір'ї). На Поділлі й Полтавщині, особливо багатих садами, будували спеціальні печі *(лозні),* де сушили сливи, груші, яблука, вишні. З лісових ягід для власного споживання сушили передусім чорниці й малину — у негарячій печі або на печі. Сушили й гриби, переважно білі, підосичники *(красноголовці),* підберезники *(бабки)* та маслюки. З витопленої печі вимітали мокрим помелом жар і попіл, вистеляли черінь соломою і укладали на неї гриби ніжками догори. Коли гриби пров'ялювались, випустивши вологу, їх нанизували на нитку й вішали на повітрі досушуватись.

Із продуктів тваринництва найважливішими харчовими запасами були жири: свиняче сало і смалець. Сало засолювали разом зі шкурою, лише обсмаливши щетину, а у деяких західних районах його ще й вудили. Засолювали на запас також і *уздір* (нутряний жир). З уздору та кишкового жиру виготовляли смалець, який цінувався дуже високо. Його зберігали у глечиках окремо, ним же заливали для триваліщого зберігання ковбаси. Шкварки, що лишалися після відтоплення смальцю, також ішли в їжу. З м'яса рідко робили запаси солонини, лише іноді у крутій ропі у діжках зберігали солонину від Паски до жнив. Зберігали й овечий жир — *лой,* який мав цілющі властивості.

Рибу солили у діжках. Витриману у розсолі зо дві доби в'ялили на сонці. Чищену і *коренованy* (розрізану по спинці й розплескану) рибу солили й сушили у негарячій печі. Сушену *(опікану)* рибу переважно споживали взимку в піст в юшках, кулешах, із картоплею. У другій половині XIX ст. осетрову ікру *(кав`яр)* ще можна було побачити на селянському столі, але рідко.

Олію виготовляли у спеціальних олійницях з конопляного, рідше лляного, макового, рижієвого насіння, а з початку XX ст. — із соняшникового. Макуху, що залишалася, зберігали не лише для відгодівлі худоби, а й для власного споживання.

З коров'ячого молока робили сир. Його вкладали у діжки, заливали добре підсоленою сироваткою, маслянкою або вершковим маслом. Масло збивали зі смета-

ни або вершків у *масничках.* Його зберігали підсоленим на холоді, а у теплу пору перетоплювали. У районах вівчарства виготовляли бринзу (див. Молочні страви).

ПОВСЯКДЕННІ СТРАВИ складалися з тих компонентів харчування, які були доступні на даній території і які великою мірою залежали від заможності селянина. Ось як описував побут заможного козака з Полтавщини кінця XIX ст. журнал «Киевская старина»: «Козак на Узбережжі (очевидно, на лівому березі Дніпра. — *Авт.)* всього має у себе повну чашу: хліба в нього повні засіки. Срібні карбованці і червінці скриню ламали, корови дають молоко, жирні свині не лише для домашнього вжитку, але й для продажу постачали претовстим салом, а в борщі завжди кипить курка. Дійсно, козаки завжди мали у себе чисто й смачно приготовлену їжу: молочна каша, вареники, на вечерю неодмінно гречані галушки з салом, а в пісний день: «Звари мені, жінко, чабака». За свідченням того ж часу, бідний селянин «навіть у скоромні дні взагалі часто харчується лише пшоняною кашею й квашеною капустою». Хоча і бідні, і заможні селяни готували однакові страви, останні споживали більше білкових компонентів (м’яса, риби), жирів, набілів із молочних продуктів, тому їхня їжа була калорійнішою та смачнішою. На сніданок готували: каші (у м’ясоїд — з молоком); картоплю, яку теж споживали з молоком або кисляком, у піст — із квасом, капустою чи огірком; коржі до молока; крупники або куліш, засмажені салом або олією з цибулею. Обід майже завжди складався з борщу, гречаної або пшоняної каші та (у піст) кваші. Іноді замість борщу варили капусняк. Полуденок, чи підвечірок, проходив на сухом’ятку: хліб, сало, огірок, часник, хліб з молоком чи з яблуком (грушею, кавуном, динею). На вечерю завжди готували гарячу страву, здебільшого рідку: куліш, крупник, юшку, а також лемішку, галушки, локшину, затірку, деруни або картопляники, варену картоплю, у південно-західних районах — мамалигу.

Звичайно, на меню впливали й пори року. Навесні та влітку готували щавлеві борщі, холодник; узимку — буряковий борщ. Весною споживали свіжу зелень, улітку —свіжу городину, восени і взимку — квашені овочі й сушені фрукти, фруктові та ягідні кваси. Взимку, особливо на зимові святки, споживали чи не найбільшу кількість м`ясних страв, віддаючи перевагу свинині. На літо — час косовиці та жнив — зберігали сало й іноді м’ясо-солонину, прагнучи у ці гарячі дні повноцінно харчуватися.

ПОСТИ. Протягом року церква передписувала поститися (тобто не споживати їжу тваринного походження): перед Паскою сім тижнів, від трьох до шести тижнів продовжувався Петрівський, два тижні — Спасівський, шість тижнів — Пилипівський П. Крім того, у м’ясоїд слід було поститися у середу та п’ятницю. Отже, на П. припадало десь 27—28 тижнів, що складало близько половини календарного року. Певною мірою у цьому був раціональний сенс: П. виконували у харчуванні розвантажувальну функцію. Однак надто велика кількість пісних днів нерідко призводила до білково-вітамінного голодування, причому у людей розвивалася куряча сліпота, навіть цинга. У добрі ж роки, коли запаси риби, грибів, бобових були достатніми, коли буряків і капусти вистачало майже до нового врожаю, П. витримувалися легше.

Від П. звільнялися (на користь молочних страв) лише малі літи, вагітні жінки, тяжко хворі люди.

РЕЖИМ ХАРЧУВАННЯ українського селянина великою мірою залежав від режиму робочого дня. Восени, взимку й навесні було заведене триразове харчування. Три прийоми їжі мали традиційні назви: *сніданок, обід* і *вечеря* або (на Поділлі та у деяких районах Східної Галичини) *обід, полудень (полуденок)* і *вечеря.* Влітку, коли світловий день був найдовшим, а робоче навантаження найбільшим, між обідом і вечерею з`їдали ще *підвечірок (полуденок).*

Для приготування їжі двічі витоплювали піч у хаті або на подвір'ї у літній кухні. Готували рівно Стільки, щоб з'їсти за один раз, — залишати їжу на другий день не годилося.

Куховарством займалися переважно жінки, зокрема старші, а якщо жінка слабувала і їй не було заміни, до цього заняття допускалися чоловіки. Подавала па стіл також жінка. При цьому, годуючи родину, вона сама залишалася майже голодною. Застільні етикетні норми були непорушні: першим сідав за стіл господар, за ним господиня, потім старі батьки, сини, невістки, дочки, останніми — малі діти. Для обіду вся родина збиралася докупи, і в кожного за столом було своє, чітко визначене місце. До 30-х років нашого століття їли разом із спільної великої миски (а великі родини — з дерев`яних харчових ночов) дерев'яними ложками.

Навколо обіду існувало багато правил поведінки, звичаїв та забобонів. Під час приготування їжі господиня повинна була дотримуватися чистоти й тиші. Дітям за столом не дозволялося торохтіти ложками, голосно розмовляти, сміятися тощо. Таке поважне ставлення до обіду багато в чому залишилось і досьогодні.

СИРОПУСНИЙ ТИЖДЕНЬ *(Масляна, Масниця, Масляниця)* припадав напередодні Великого посту. У ці дні вже існувало харчове обмеження на скоромну їжу: м`ясні страви не допускалися, а молочні дозволялися. Таким чином, Масляна ставала справжнім святом молочних страв. Готували велику кількість млинців, налисників і вареників із сиром, щедро заправляючи їх сметаною і маслом. Варили молочні галушки, локшину, киселі. Це був тиждень відвикання від досить щедрих зимових святок, коли на селянських столах тримався відносний достаток.

ХАРЧОВІ ОБМЕЖЕННЯ Й ЗАБОРОНИ. Однією з найдавніших релігійних заборон була заборона вживання в їжу крові тварин. Однак на Україні вона виконувалася не повністю. Справді, задушених, удавлених тварин, з яких не випущена кров, у їжу не вживали, однак кров тварин, як і тельбухи, охоче споживалися у вигляді кров'янки.

Багато заборон стосувалося приготування хліба. Зокрема, його не мала права пекти жінка «нечиста» або вагітна. Не можна було, вийнявши хлібину з печі, знову садовити її туди, навіть якщо вона ще не була готовою. У цьому випадку будь-яка молода дівчина з родини могла не вийти заміж, *бо старости будуть завертати.* Вагітній жінці це загрожувало тяжкими пологами: *дитя буде завертати.*

У деяких районах і донині збереглася заборона користуватися на поминках виделками, а на Головосіки (Усікновення глави Іоанна Предтечі) не можна було різати продукти, що мали головку: капусту, часник, цибулю тощо. Заборонялося йти в куховарки й коровайниці жінкам, які обмивали покійних.

Але найчисленнішими були заборони вживати у певні дні скоромну їжу (див. Пости).

ОБРЯДОВА ЇЖА

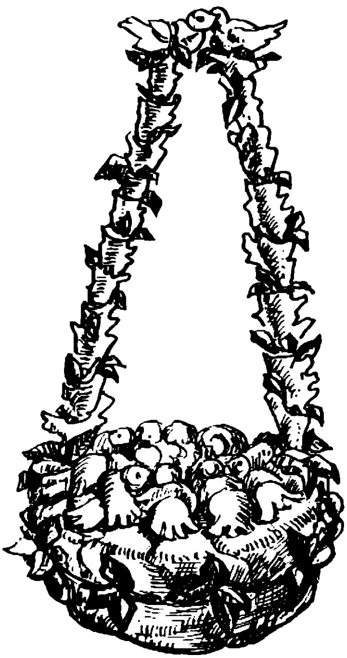
БАБИНА КАША — страва на яйцях і маслі, яку за звичаєм готувала баба-повитуха і приносила на хрестини у горщику. Всі присутні торгувалися за право розбити горщик. Найвищу ціну звичайно давав хрещений батько дитини. Йому й діставався горщик з кашею, який він, піднявши високо над столом, розбивав об ріг так, щоб черепки й каша лишилися на столі. Іноді горщик розбивали качалкою для тіста, тоді каша лягала на стіл горбочком. Зрізавши верхню засмажену шкуринку і поставивши на неї чарку горілки або варенухи, кум подавав усе це породіллі з побажанням здоров'я їй та дитині. Кожен із гостей на хрестинах брав собі грудочку каші, а молоді жінки ще й черепок. Це мало забезпечити молодому подружжю продовження роду. Роздача каші супроводжувалася приказкою: *Роди, Боже, жито-пшеницю, а в запічку — дітей копицю.*

Звичай Б. к. побутував у північних районах України: на Поліссі, Волині, півночі Слобожанщини. У сучасній родильній обрядовості цих районів він подекуди зберігся, проте у трансформованому вигляді: готує кашу не баба, а господиня дому або старша жінка з родини; кашу купують, а не розбивають, тощо.

ВЕРЧ — весільний обрядовий хліб, різновид колача, лежня. Готували його на Поліссі. Слугував здебільшого для обміну між весільними родинами: молодий привозив В. для тещі, а молода — для свекрухи. Форма його була овальною, як і в лежня, однак прикрасами зверху він оздоблювався рідко.

ДИВЕНЬ — обрядовий хліб, аналогічний за своїм ритуальним призначенням колачеві. Його виробляли найчастіше з плетінки втроє чи вчетверо, а потім її краї з'єднували, щоб утворилося замкнене коло. Д. прикрашали очеретинками чи плодовими гілочками, обплетеними тістом, а зверху чіпляли *квітку* з жита, калини, квітів (живих або штучних). Цей хліб здебільшого характерний для Півдня, частково — Полтавщини й Слобожанщини. У деяких районах для Д. взагалі не випікали хлібинку, а обмежувалися гілочками, запеченими на спеціальних рогачиках і прикрашеними стрічками, квітами, колоссям, калиною, барвінком. Через Д. молода дивилася на молодого, звідки, очевидно, й походить його назва. Коли печуть Д., загадують, яке буде у молодих майбутнє подружнє життя. Якщо Д. удається, то й життя має бути

щасливим. Садячи його у піч, примовляють: *Світи, жар, у печі ясно, печись, дивень, красно: гостям — на велике диво, молодилі — на щастя, на долю, на свою родину. Печись, дивень, не схились, не пригори, молодіш серця та й не зсуши!*



Дивень

ЖАЙВОРОНКИ *(сороки)* — печиво, що випікали на свято Сорока святих (19 березня). У кожному господарстві хазяйка робила у цей день 40 книшиків, колачиків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок. Для цього з маленького шматочка тіста робили качалочку, зав'язували її вузликом, розплескували кінці, наче гребінчик і хвостик, і запікали. Цих Ж. їли протягом дня, причому обов'язково діти (як свої, так і чужі). Тому попи ходили по хатах, і їх пригощали Ж. Діти бігали по селу, підіймали вгору «пташок» і проспівували або промовляли нехитрі заклички. За повір'ями, ці дії повинні були прискорити повернення птахів із вирію, тобто початок весни.

Сьогодні Ж. в Україні майже не випікають.

КАЛИТА *(калата, маламай)* — обрядовий хліб, який готували на Андрія (13 грудня). У цей день відбувалися великі молодіжні гуляння, дівочі ворожіння на пампушках тощо. Але найбільш поширеною була гра в «К». Дівчата випікали великого круглого коржа з діркою посередині, на якому витискали нехитрий орнамент, і підвішували його до сволока. Іноді місили тісто на відварі любистка: *щоб хлопці любили.* Сторожив К. так званий «Пан Калитинський», тримаючи в руці квача, обмащеного в сажі. Інший учасник гри, осідлавши коцюбу («Пан Коцюбинський»), скакав до нього, і між ними відбувався жартівливий діалог.

К., яку пекли перед святом зимового сонцестояння в сонцеподібній формі, ймовірно, мала зв'язок з давніми дівочо-парубочими гуляннями на честь народження світила. Нині ця нехитра гра вийшла з побуту.

КОЛАЧ — обрядовий хліб. На весіллях, крім *короваю*, пекли й інше печиво, серед якого К. посідав не останнє місце. Виготовляли його із вчиненого тіста, як правило, плетеним з трьох-чотирьох качалочок. К. були завернуті у великий овал, нерідко з діркою посередині. Робили й маленькі К. розміром з кулак. На півдні Поділля, Буковині, у Карпатах К. виконували функцію короваю, і їх там випікали багато — для обдарування на застіллі, для почесних батьків, для обміну між родами, для даровизни тощо. У тих

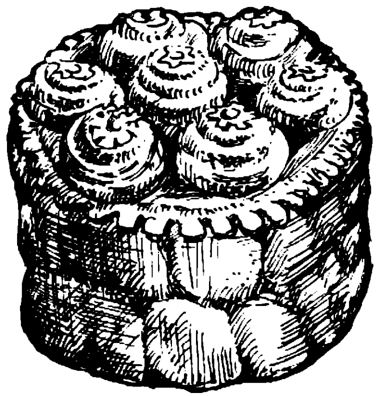
районах, де випікали коровай, К. мали допоміжні, менш престижні функції: ними обмінювалися роди, маленькими К. запрошували на весілля; великі дарували на перезві. Аналогічні функції на Півдні виконував *дивень,* на Поліссі — *верч,* на Полтавщині та Слобожанщині — *лежень. На* Херсонщині молода крізь дірку в К. дивилася на молодого, коли він приходив забирати її до себе. К. пекли і на хрестини (Поділля, Карпати), на Паску та Різдво.

КОЛИВО (канун, сита) — ритуальна поминальна страва, різновид куті. Пшеницю (на Лівобережжі частіше ячмінне недроблене зерно) варили до готовності, охолоджували, поливали медовою ситою або слабким цукровим сиропом. На півночі та подекуди на Полтавщині замість крупів брали печений білий хліб, булки, бублики, печиво, кришили у миску й поливали ситою або солодкою водою. Це й було К. Воно і досі є обов`язковою ритуальною стравою майже на всій території України. Без К. не може бути поминок. З нього починають поминальний обід після поховання, на дев'ять і сорок днів, а також на роковини по смерті. Взявши три ложки К., всі присутні ніби згуртовуються у цьому світі і забезпечуються майбутнім у своєму потомстві, яке символізується зерном — хлібом.

КОРОВАЙ — обрядовий хліб, поширений серед багатьох слов'янських народів. Але для української обрядової традиції К. як символ має особливе значення, в и к о р и с т о в у є т ь с я у ч и с л е н н и х обрядових діях і вирізняється багатоманітністю варіантів.

К. як обрядовий атрибут має глибокі традиції. У давньоруській літературі нерідко зустрічаються згадки про цю ритуальну язичницьку страву, яка засуджувалась офіційними церковними колами. Однак висока престижність К. як обрядового хліба сприяла стійкості цього елемента культури і навіть зміцненню його символічпого статусу.

Особливе з н а ч е н н я К. м а є в українському весіллі. Відсутність К. означа-

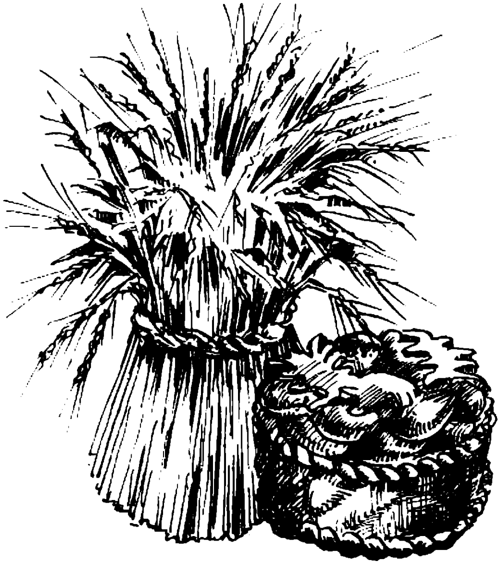


Весільний коровай

ла неповноцінність обряду, а людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного К., одержувала прізвисько (а то й прізвище) *Безкоровайний.* Недарма про людей, наділених особливим почуттям власної гідності, казали: *Сидить, мов коровай на весіллі.* Весільний К. і зараз випікають із кращих сортів муки, із розчинного тіста на маслі, яйцях. Зверху його оздоблюють виробами з тіста: шишками, голубками, жайворонками, качечками, квіточками, колосками тощо. Крім того, К. прикрашають зеленню барвінка, ягодами або цвітом калини, червоними стрічками, подекуди — гілками плодових дерев, оплетеними тістом. На Чернігівщині та півночі Полтавщини К. пов'язують червоним кролевецьким рушником.

До К. шанобливо ставляться від початку його виготовлення найбільш поважни-

ми жінками-*коровайницями* і до розподілу старшим дружкою або старостою в кінці весільного застілля і роздачі «на мир Божий». Ще й досі при виготовленні К. дотримуються звичаїв, що йдуть з глибокої давнини. Посадивши К. у піч, коро-

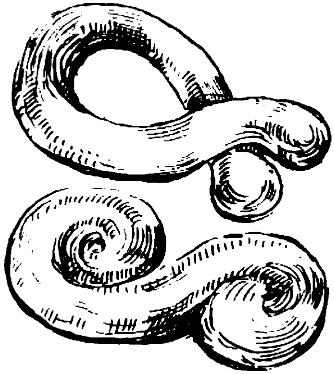


Обжинковий коровай

вайниці піднімають до стелі діжу, танцюють з нею, співаючи величальних пісень. Навіть вода, якою коровайниці миють від тіста руки, набуває особливого значення. Вони символічно вмивають нею всіх присутніх на обряді, цілуються навхрест, а потім, співаючи, воду виливають під родюче дерево: *щоб вишеньки розвивались, щоб дітоньки любувались.*

К. як символ завершення аграрного року завжди випікали й на обжинки; разом із обжинковим снопом він є одним із найважливіших атрибутів свята Врожаю.

КОРОЧУН *(крачун, кречун)*— різдвяний обрядовий хліб, який випікали разом з колачами для вечерників і колядників. Внесення К. відбувалося так само урочисто, як і поставлення на покуть куті з узваром. Символічний зміст цього обрядового хліба зводився до сподівання сімейного добробуту.



Корочун

КУТЯ. В українців, як і в багатьох народів світу, стійко побутувало повір'я: як почнеш новий рік, так він і мине. Новорічний стіл мусив буквально ломитися від страв, аби протягом майбутнього року не знати голодної скрути. Переддень Різдва — Святий вечір — припадав ще на піст. Але незважаючи на це вечерю називали *багатою К.,* бо на стіл слід було подати аж 12 страв, обов'язковою серед яких була К. На Правобережжі її готували з пшениці, а на сході — з ячменю і заправляли тертим маком, горіхами, медом і узваром.

Готували К. обов'язково й на Водохрещі, а у деяких районах і на Новий рік. За звичаєм її ставив на стіл або на покуть хлопчик або хлопець із родини, дбайливо підмостивши під настільник або рушник трохи сіна, *щоб худобі у новому році було чим харчуватись.* Накривали К. двома колачами або книшами. Поруч умощували

обжинковий сніп — символ майбутнього врожаю — і глечик з узваром із сушених груш, яблук, слив, вишень та ін. З К. починали святу вечерю, Різдво. К. лишали на столі на ніч, поклавши поруч ложки, з вірою, що померлі предки прийдуть уночі скуштувати її. К. носили кумам, хрещеним батькам, бабам-повитухам, родичам на другий день Різдва разом із вечерею.

У наші дні ритуальний зміст К. майже втратився, але у сільській обрядовій кухні вона все ж посідає одне з почесних місць.

ЛЕЖЕНЬ — весільний обрядовий хліб, різновид колача. Проте Л. робили завжди овальним та великим — як із плетінки, так і з цілої довгастої хлібини. Зверху, подібно до короваю, прикрашали оздобами з тіста. Л. возили молоді до нової родини: молодий — для тещі, молода — для свекрухи. Ділили його на другий день весілля, а доти він лежав на столі перед молодими, чекаючи своєї долі (звідти, мабуть, і його назва). Л. найбільш характерний для Лівобережної України, частково для Півдня.

У деяких районах Полісся Л. називали

Кутя

різдвяний хліб, який лежав на столі протягом усіх святок аж до Водохрещів.

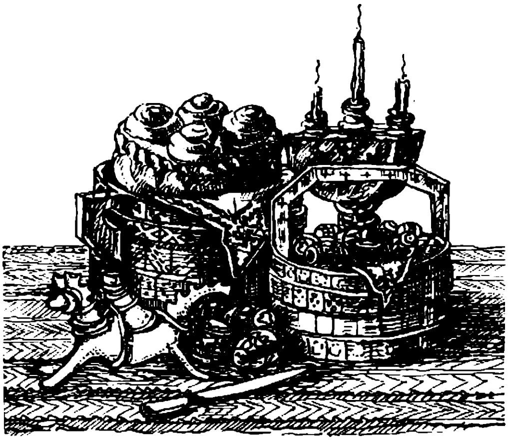
МАНДРИКИ *(мандриги)* — обрядове печиво, що готували на Петра (12 липня). Сир змішували з мукою, додавали трохи

Леже́нь

масла, солі, яйця, замішували тісто й виробляли невеличкі пампушки. Пекли М. у кожній хаті й роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу. Пастухи (здебільшого підлітки) влаштовували у цей день свято на паші, не забуваючи при цьому добре напасти худобу. Після Петра переставала кувати зозуля, що й породило приказку: *Зозуля мандрикою вдавилася.*

ПАСКА — весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Дуже здобне вчинене тісто на яйцях, маслі, сметані, олії, цукрі добре вимішували і ставили у тепле місце сходити. Змастивши форми *(бабинці, кухлики),* вкладали туди тісто, стежачи, щоб воно займало не більше двох третин посудини. Тісто знов сходило, і його з великою обережністю ставили у добре випалену піч. Готову П. прикрашали цукровою поливою, фарбованим пшоном чи маком. Її обов'язково святили

у церкві разом із крашанками та іншими стравами святкового столу. Свяченою П. починали великодній сніданок. Усе, що стосувалося П., мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершечок від П., висушений і залишений на запас, мав, за повір`ями, лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби. У Галичині та Карпатах вірили, що, посіявши на городі крихти від П., можна виростити квіти *маруньки*, що мають цілющу силу.

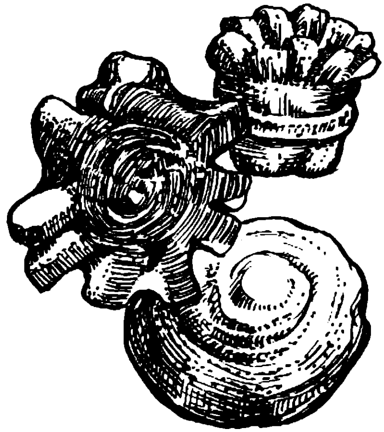


Гуцульська паска

Багато уявлень про П. пов'язано з весняними аграрними звичаями. Коли водночас садили в піч П., а в землю цибулю, остання повинна була добре вродити. Одну П. треба було тримати на столі цілий тиждень, до проводів, *щоб добре родила пшениця*, і т. ін. .

П. і досьогодні є дуже поширеним видом обрядового хліба в Україні.

ШИШКИ — весільне обрядове печиво, яке випікали з коровайного тіста. Розкачували смугу тіста й робили з одного боку насічки, зубці. Потім стрічку згортали, перевертали зубцями догори й «підперізували» качалочкою з тіста. Це й були Ш.Виготовляли їх і в інший спосіб — маленькими плетінками на зразок колачиків, у формі пташок чи булочок. Ш. оздоблювали коровай і лежень; ними дарували на застіллі гостей, яким не вистачало короваю, коровайниць, весільну челядь; ними запрошували на весілля. Ш. були чи не єдиною подякою молодої та молодого своїм дружкам і боярам. Отож, ідучи на весілля, гості несли з собою хліб, а верталися зі шматком короваю або Ш.



Шишки

НАЦІОНАЛЬНЕ ВБРАНІЙ

Продай, продай, панотченьку,
свій сад-виноград
Да справ мені, панотченьку,
дорогий наряд:
Зелену да суконьку до дому,
Щирозлотий поясочок на станочок,
Жемчужного намистечка на шиєчку,
Сап`янові черевички на ніжечки.

РІЗНОВИДИ ТРАДИЦІЙНОГО ОДЯГУ

ФОРМУВАННЯ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДНОГО ОДЯГУ - цього яскравого й самобутнього культурного явища — відбувалося протягом багатьох століть. Ще за часів Київської Русі значного розвитку набули ткацтво та різноманітні ремесла, які мають безпосереднє відношення до створення одягу. Відтоді кожна епоха накладала відбиток на традиційне вбрання, і можна з упевненістю твердити, що особливості костюма являють собою одне з важливих джерел вивчення етнічної історії населення України, його соціальної структури, естетичних поглядів та уявлень тощо.

Загальнохарактерною рисою традиційного українського одягу та численних доповнень до-нього є декоративна мальовничість, яка відбиває високий рівень культури виробництва матеріалів для одягу, створення його різноманітних форм, володіння багатьма видами й техніками опорядження та оздоблення. Водночас народному одягу притаманна значна варіативність. Найбільш помітними були відмінності у костюмі, що побутував на Лівобережжі та Правобережжі, Слобожанщині та Поділлі. Це ж стосується й традиційного одягу населення Подністров'я, Карпат, Полісся та Півдня України. Регіональною специфікою були позначені передусім матеріали для одягу; конструктивні, технологічні і декоративні прийоми його створення; способи виробництва окремих деталей: головних уборів, взуття, прикрас; колорит, техніка та мотиви орнаментики — особливо сорочок і поясного одягу, які майже до кінця XIX ст. зберігали давні локальні особливості, а також способи носіння і об'єднання всіх елементів одягу в повний, завершений комплекс вбрання.

Основні елементи українського народного одягу мають давньослов'янське походження і беруть свої витоки з культури Київської Русі. Це домоткані тунікоподібні сорочки, поясний одяг у вигляді прямокутної орнаментованої смуги тканини, вузькі полотняні чоловічі порти, рушникоподібне жіноче головне вбрання, плетені й ткані пояси та ін.

В українському традиційному вбранні кінця XIX — початку XX ст. поряд із збереженням давніх місцевих ознак простежуються й пізніші нашарування, пов'язані насамперед з історичною долею різних земель України. Так, одяг населення Правобережжя зазнав помітного впливу польсько-литовської, Лівобережжя — російської культури. Велике значення мало й те, що через Україну йшло інтенсивне та постійне торговельне й культурне спілкування країн Заходу і Сходу. Виникнення Запорізької Січі, специфічні політичні умови, в яких опинилася Україна у XVI — XVIII ст., взаємні

контакти з сусідніми народами — все це зумовило своєрідність формування української національної культури і зокрема культури вбрання. Стильові особливості західноєвропейського ренесансу та з часом барокко проникають в художній світ України, отримуючи місцеву інтерпретацію і в одязі. Завдяки своїм самобутнім рисам традиційний костюм українців був певною позначкою належності людини до тієї чи іншої верстви суспільства, мав досить широку й складну семантику, символізуючи, крім етнічних, регіональних чи соціальних ознак, вік і стать людини, її сімейний стан тощо.

Найстійкішим щодо збереження традицій був одяг сільського населення. Багато його різновидів широко побутували до початку XX ст.

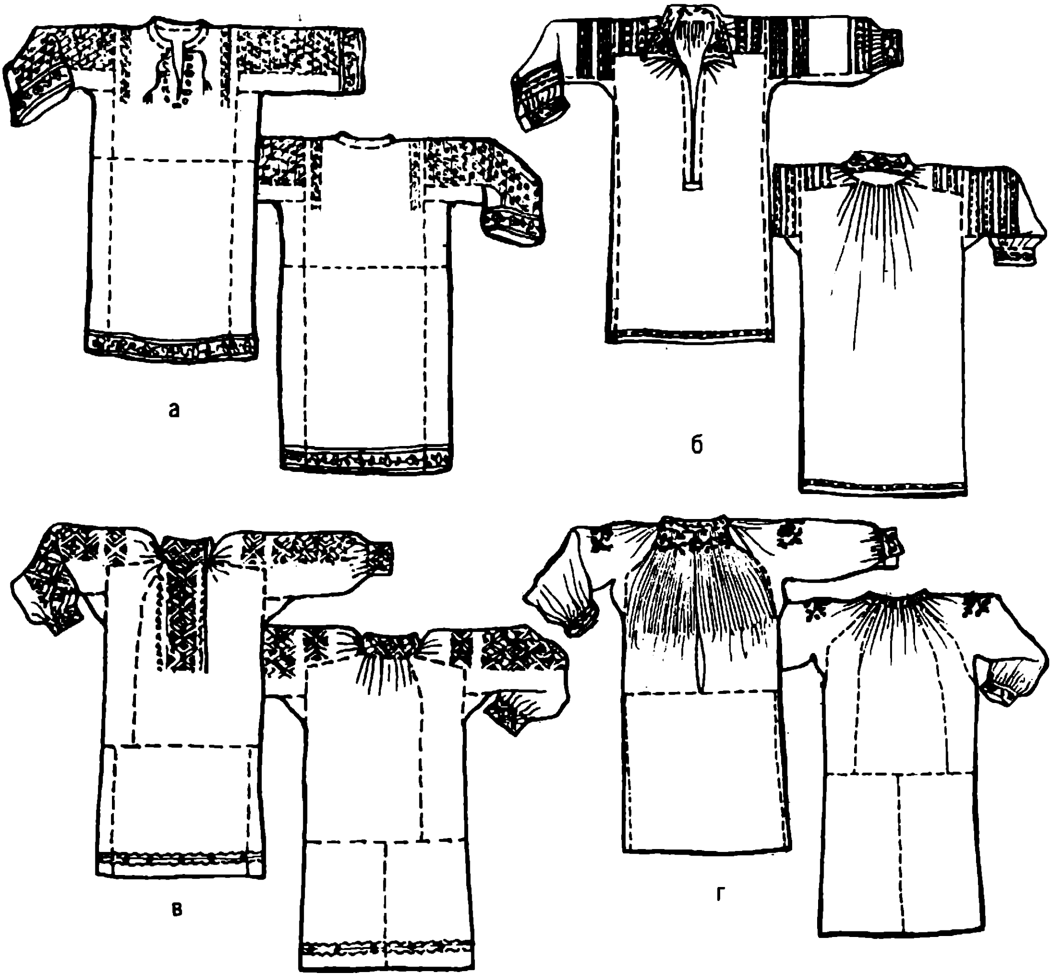
За способом виготовлення одяг українців, як і інших народів, розподіляється на шитий і нешитий. Останній, давніший, виготовляється з одного або декількох шматків матеріалу, огортає стан, драпірується в різні способи, утримується на тілі за допомогою зав'язок, булавок, поясів. Деталі шитого одягу скріплюються швами. Він може бути глухий або розпашний, різний за кроєм. За розташуванням на стані людини одяг в основному розподіляється на натільний, нагрудний та стегновий (поясний). Одяг також буває верхній та нижній. Останній розподіл залежить від кліматичних та сезонних особливостей, а також від традицій носити певний набір одягу в хаті чи на вулиці, в будень чи на свята тощо.

НАТІЛЬНИЙ ОДЯГ. Єдиним видом натільного жіночого і чоловічого народного одягу на Україні в кінці XIX — на початку XX ст. була полотняна *сорочка.*

СОРОЧКА — один із найдавніших елементів одягу. За часів Київської Русі С. слугувала як натільним, так і верхнім одягом і шилася з полотна чи сукна. Східнослов'янська С. кінця XIX — початку XX ст. мала велику кількість варіантів крою і орнаментації та відповідала декільком призначенням. Це і колоритно оформлені святкові, і більш стримані *поживні* та повсякденні С. тощо, які виготовлялися з полотна різної якості.

Основними типами С. були: тунікоподібна; з плечовими вставками; з суцільним рукавом; на кокетці. Локальна специфіка виявлялася в засобах з'єднання плечової вставки та рукавів зі станом, у розмірі та формі плечової вставки, рукавів та *ласток* (клинців, що вшивалися в рукав для розширення пройми), у характері призбирування верхньої частини рукава та горловини, в оформленні коміра та манжетів, у горизонтальному та вертикальному членуванні стана сорочки. Розмір деталей, кількість полотнищ стана залежали від ширини доморобного полотна (в середньому 50 см), яка визначалася можливостями ткацького верстата. Локальної своєрідності С. надавала й орнаментація, що виконувалася технікою ткацтва або вишивки.

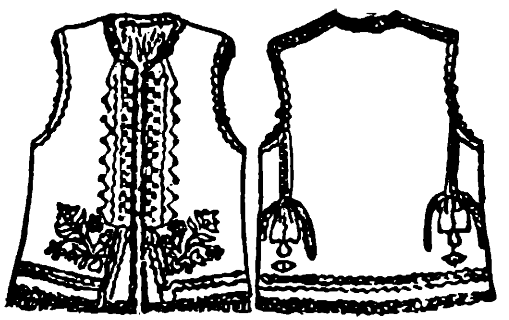
Забезпечення чоловіка та інших членів родини білизною покладалося за традицією на дружину. Малодий приносив у дім з рідної сім'ї дві-три С. Після заручин наречена готувала для майбутнього чоловіка білизну, і часто вже на весіллі жених був одягнений у С., що її пошила й вишила молода.



Типи крою жіночих сорочок: а) тунікоподібна; б) з плечовими вставками; в) з суцільнокроєними рукавами; г) з суцільнокроєними рукавами та ласткою

НАГРУДНИЙ ОДЯГ. Безпосередньо на сорочку українці напинали Н. о., який прикривав верхню частину фігури і виразно впливав на загальний силует. Цей тип одягу переважно був без рукавів, рідше з рукавами. Еволюція Н. о. відбиває етнокультурні взаємовпливи і місцеві традиції, тісно пов’язана з кліматичними умовами та характером господарської діяльності народу. Зокрема, безрукавки, що їх носили як чоловіки, так і жінки, демонструють велику різноманітність типів — за рахунок використання різних матеріалів, крою, художніх прийомів тощо.

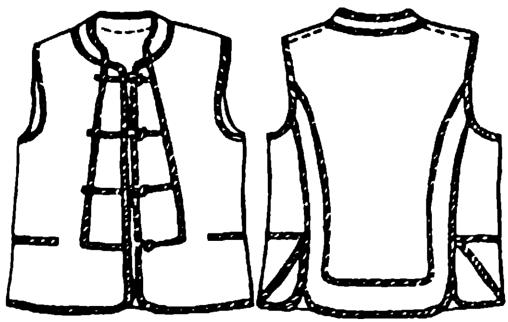
КЕПТАР — хутряна безрукавка населення Карпат та Прикарпаття. Мав значну локальну варіативність щодо довжини та прийомів оформлення.



Кептар

КЕРСЕТКА — безрукавка з фабричної тканини, яка мала багато місцевих варіантів довжини, пропорцій, декорування. Побутувала здебільшого на Київщині, Чернігівщині, Полтавщині, частково на Півдні України. Найрозвиненіших форм К. набула у другій половині XIX ст., коли чітко визначилися не лише основні принципи її крою, а й локальні особливості щодо пропорцій, колориту, оздоблення.

ЛЕЙБИК *(бруслик, катанка, горсет)* — сукняна безрукавка жителів передгір'я Карпат, рівнинної частини Західної України та Полісся.



Лейбик

ЮПКА *(куртка, кохта)* — нагрудний одяг з рукавами, відомий у різних регіонах України. Найчастіше виконувався з фабричних тканин і повторював форму та крій місцевих безрукавок. Цю ж назву мав і різновид верхнього одягу (див. далі).

ЖІНОЧИЙ СТЕГНОВИЙ ОДЯГ. Узагалі стегновий (поясний) одяг прикривав нижню частину фігури та одягався безпосередньо на сорочку. В українському жіночому костюмі другої половини XIX — початку XX ст. існувало кілька способів його утворення: за допомогою незшитих, частково зшитих та зшитих прямокутних полотнищ саморобної вовняної тканини. Незшитий (розпашний) стегновий одяг *(запаска, плахта, горботка)* складався з одного або двох полотнищ (одно- або двоплатовий). Різні типи незшитого та частково зшитого одягу зберігають дуже давні форми. Їх удосконалення відбувалося за рахунок розвитку народного художнього ткацтва, яке набувало локальних рис в орнаментально-колористичному вирішенні. Зшитий стегновий одяг — *спідниця (андарак, літник, димка, фартух, шорц)* у центральних областях України побутував поряд із незшитими формами; у північних районах, а також у ряді західних областей спідниця була основним типом стегнового жіночого вбрання. Спідниці шилися у 3—4 пілки з саморобних вовняних, напіввовняних та полотняних тканин, а з розвитком мануфактури і з фабричних матеріалів. Вони мали місцеві колористичні та орнаментальні особливості, а також різні назви.

АНДАРАК — спідниця з вовняної або напіввовняної саморобної тканини червоного кольору з закладеними ззаду складами, які по низу прикрашалися широкою смугою тканого та вишитого орнаменту. А. побутував переважно на півночі Чернігівщини. Так називали і спідниці зі смугастої саморобної тканини на Поліссі.

ДЕРГА *(опинка, обгортка, горботка, фота)* — одноплатовий розпашний одяг, найчастіше із саморобної вовняної тканини. Був поширений на Поділлі, Прикарпатті, Буковині, а також на Полтавщині. Д. мала значну кількість варіантів тканого малюнку, кольористичного вирішення, розмірів і способів носіння.

ДИМКА *(мальованка)* — спідниця з саморобного полотна з вибійчастим малюнком. Побутувала в центральних і західних областях України.

ЗАПАСКА — найдавніший загальнослов'янський варіант незшитого стегнового одягу. Була відома майже на всій території України і мала локальні варіанти оформлення. Переважно складалася з двох вузьких пілок вовняної саморобної тканини (двоплатова З.). На Подніпров'ї З. була у вигляді двох шматків товстого неваляного однотонного сукна різної ширини, частіше чорного та синього кольорів. Спочатку на талії пов'язували задню частину, ширшу й довшу, чорного кольору *(сіряк, плахту),* а спереду закріплювали другу, вужчу й коротшу, синього кольору — *попередницю.* Цей тип З. побутував на Середньому Подніпров'ї як повсякденний та робочий одяг. На свято молоді жінки носили зелені та червоні З., передня частина яких прикрашалася тканим орнаментом або вишивкою.

Саморобні двоплатові З. інших районів України відрізнялися своїм оздобленням. Так, уся площина попередниці на Поділлі рівномірно заповнювалась тканим або вишитим орнаментом; на Житомирщині, Північній Тернопільщині та Хмельниччині побутували килимові З. Вироби Придністров'я, Прикарпаття та Карпат були заткані поперечними або поздовжніми поліхромними смугами, часом із додаванням металевої нитки. На Поліссі білу полотняну З. прикрашали широкою смугою червоного тканого орнаменту.

На всій території України побутував і *фартух* — З., яку носили з різними типами стегнового одягу. Фартух часом робили із дорогих нарядних, частіше привозних тканин (парчі, візерунчастого шовку, шерсті). Цю ж назву мала й спідниця на Бойківщині (див. далі).

КАБАТ *(сукня)* — яскрава вибійчаста гофрована спідниця лемків.

ЛІТНИК — смугаста (на червоному тлі) яскрава вовняна або напіввовняна спідниця. Побутувала на Київському та Житомирському Поліссі. На Рівенщині та Волині Л. робили з білого полотна у 5—6 полотнищ, закладали у дрібні складки і по низу прикрашали широкою горизонтальною смугою тканого орнаменту червоного кольору.

ПЛАХТА — частково зшитий розпашний святковий одяг, невід'ємна частина центральноукраїнського жіночого національного костюма. П. виконувалася із двох полотнищ *(гривок)* барвистої клітчастої вовняної саморобної тканини. Ці полотнища зшивали приблизно наполовину або на дві третини. Зшита частина охоплювала фігуру ззаду, а незшиті крила *(криси)* вільно звисали по боках. Іноді пе-

редні кінці П. підтикали під пояс. Заможні жінки надягали дорогі нарядні плахти, а спереду пов`язували візерунчасту вовняну або парчову запаску.

ФАРТУХ — біла полотняна спідниця бойківчанок, яка прикрашалася по низу вишивкою *(циркою).*

ШОРЦ — смугаста (на білому тлі) яскрава вовняна спідниця, яка побутувала на Львівщині.

ЧОЛОВІЧИЙ СТЕГНОВИЙ ОДЯГ. Різноманітної форми та крою штани — явище більш пізнє порівняно з іншими компонентами одягу. Їх поширення було пов`язане з появою їзди верхи, з розвитком орного способу обробітку землі тощо. Ще у середині XIX ст. на Україні носіння штанів вважалося ознакою соціально-вікової зрілості: їх одягали парубки лише після 15 років. Штани шили з грубого саморобного полотна — *дев`ятки* чи *десятки* білого кольору, іноді з вибійчастим малюнком у вигляді вузьких поздовжніх синіх або чорних смуг. Зимові штани робили з білої вовняної тканини, а в західних областях — із валяного сукна білого, коричневого або червоного кольорів. Заможне населення використовувало покупні тканини.

Основною ознакою крою штанів є спосіб поєднання двох холошів — ромбоподібний, прямокутний, трикутний або безклинний.

Різновид крою визначався також кількістю швів та способом утримання на талії — за допомогою *очкура*, ременя, вшитого пояса тощо. Локальною ознакою є і спосіб носіння штанів і сорочок. Там, де побутували широкі штани, у них заправляли сорочку, а з вузькими штанами сорочку носили навипуск.

ГАЧІ *(гащі, ногавиці, холошні)* — найдавніші загальнослов'янські назви чоловічих штанів. За часів Київської Русі складалися з двох окремих частин: нижньої, що обтягувала ногу, та верхньої, що кріпилася на талії за допомогою шворки. Наприкінці XIX — на початку XX ст. вузькі штани з такою назвою побутували в західних та південних областях України.

ШАРОВАРИ — термін перського походження. Старовинні широкі Ш. складали обов'язкову частину одягу запорізького козацтва. За образним висловом Т. Г. Шевченка, вони «мотнею вулицю мели». Широкий крій штанів у Східній та Центральній Україні зберігся до кінця XIX ст., поки на зміну їм не прийшли брюки міського крою.

ВЕРХНІЙ ОДЯГ українців кінця XIX — початку XX ст. був надзвичайно різноманітний. Його типи відповідали специфіці природно-кліматичних умов, характеру господарської діяльності, соціальному становищу населення; на В. о. особливо яскраво відбилися етнокультурні взаємовпливи.

Традиційний В. о. поділяється на осінньо-весняний, зимовий та плащовий. Найбільшого поширення в українців набув осінньо-весняний вид В. о., багатий на матеріали, форми, конструктивно-художні прийоми.

Форми осінньо-весняного В. о. з домотканого сукна залежали від крою спинки і способа її з'єднання з передньою пілкою по лінії бічного шва. Виходячи із цього, В. о. міг бути прямий, розширений донизу вставними боковими клинами (халатоподібний) та приталений — з невідрізною або частково чи повністю відрізно

спинкою. Традиційний В. о. із домотканого сукна не розрізався по лінії плеча, тобто викроювався з перегнутого полотнища *(вперекидку).* Прямий крій зберегли лише деякі види В. о. в західних областях України.

Поряд із домотканим сукном заможне населення Подніпров'я здавна використовувало для В. о. привозні тканини, а з розвитком вітчизняного мануфактурного виробництва — і місцевого виготовлення. Одяг, шитий із досить легких тканин, в умовах клімату України правив за верхній протягом значної частини року. Найбільшого розповсюдження такий одяг набув серед мешканців сіл, розташованих неподалік від торгових центрів. У XVIII — першій половині XIX ст. для нього використовували кольорове сукно різного гатунку, візерунчастий штоф, китайку, сірий черкасин, репс; для оздоблення — кольоровий оксамит, парчу, які завозилися з країн Заходу та Сходу. Одяг із фабричних тканин міг бути приталеним, з невідрізною або відрізною спинкою, а також сильно розширеним донизу — вільного халатоподібного крою. Він робився на підкладці і за потребою утеплювався тонким шаром клоччя або вати.

Щодо зимового В. о., то його виготовляли з овечих шкір — вівчарство на Україні було досить розвинутим.

ВІДЛОГА *(затулок, кобка, каптур, бородиця)* — капюшон, який пришивався до невеликого коміра або горловини плащоподібного одягу і прикрашався вишивкою або обшивками. Ним у негоду покривали голову.

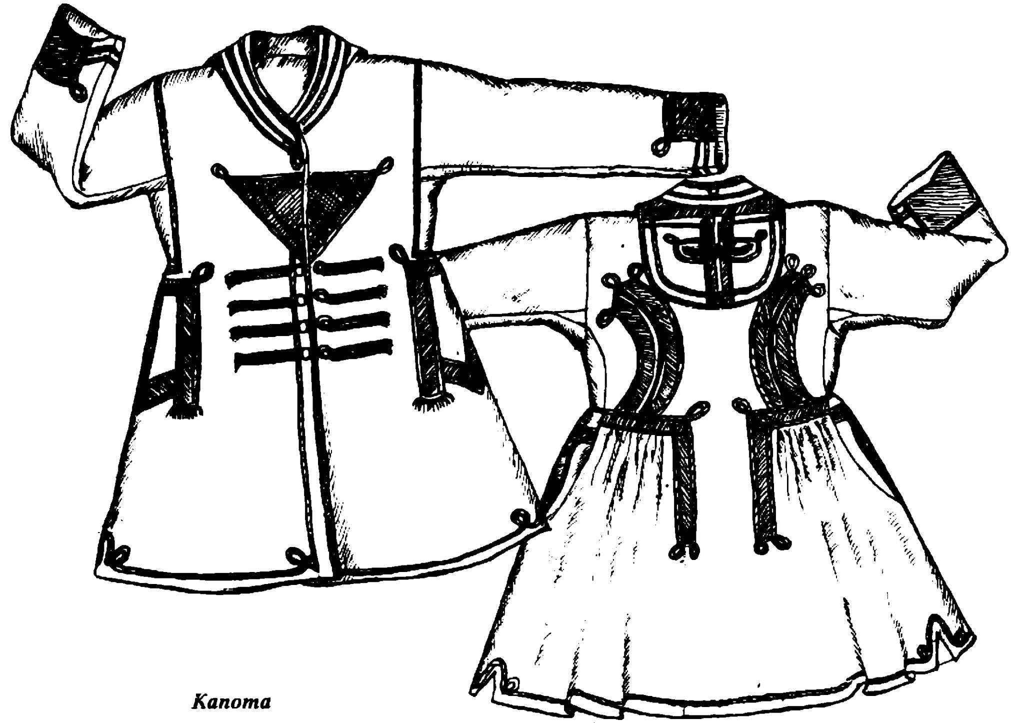
ГУГЛЯ: 1. Подовжений прямоспинний одяг із білого сукна без рукавів, в основному поширений на Буковині; 2. Старовинний, з білого доморобного валяного сукна гуцульський плащ-накидка.

ГУНЯ — гуцульський прямий верхній одяг із довговорсого саморобного сукна з «фальшивими» рукавами, що накидався на плечі.

ЖУПАН — давній тип слов'янського верхнього одягу. У XVII —XVIII ст. був частиною святкового чоловічого або жіночого костюма заможної козацької старшини, шляхти та міщан, а пізніше набув поширення у селянському побуті. Наявність Ж. була ознакою заможності. Шили його з дорогих тканин — штофу, парчі або з тонкого фабричного сукна, частіше синього або зеленого кольору. Ж. був досить довгий, приталений, із призбираною спинкою і полами, що ледве сходилися, з відкладним або стоячим коміром, манжетами і кишенями, на полотняній підкладці. Поли, відлоги, манжети та кишені обшивалися кольоровою тканиною, прикрашалися тасьмою, шнурами, гарусом; уздовж пілок у два ряди і на кишенях пришивалися гудзики.

Ж. носили в парі з кунтушем (див. далі). Але якщо останній не ввійшов до селянського вжитку, то Ж., який з часом стали носити в парі зі свитою, закріпився у першій половині XIX ст. в костюмі заможного сільського населення Подніпров'я, ставши прототипом пізнішого виду одягу з фабричних тканин — *юпки.*

КАПОТА —старовинний святковий верхній одяг з покупних тканин. К. була довшою та об'ємнішою за жупан, із глибоким заходом, вільна в талії, з трьома і більше складами на спинці, вузькими рукавами і великим виложистим коміром. Її шили з тонкого сукна або з шовкових тканин — однотонної (червоної, рожевої, блакитної) чи з розводами або квітами. У другій половині XIX ст. К. виходить із



Капота

ужитку, однак деякі особливості її оздоблення застосовувалися ще з півстоліття.

КЕРЕЯ *(сіряк, затула, кобеняк, бурка, свита з кобеняком)* плащоподібний одяг однотипного крою, що побутував на всій території України у XIX ст. Шився з одного або двох перегнутих на плечах полотнищ саморобного сукна гіршого гатунку *(рядовини)* чорного або сірого кольору. По боках вставлялися великі клини, до невеликого коміра пришивався прикрашений вишивкою капюшон. Застібок К. не мала, а підперезувалася поясом. Носили її поверх усіх видів верхнього одягу в негоду.

КОЖУХ — зимовий одяг з овечих шкір хутром усередину. В різних місцевостях України мав особливості крою, пропорцій, кольору, оздоблення. За кроєм нагольні (некриті) К. були прямоспинні, розширені донизу *(тулуб'ясті, кульові)* та приталені — *під стан.* Колір К. — переважно білий, рідше червоний з відтінками або чорний. Вичинка білої овчини була складнішою, і виробництво К. із неї занепало раніше, проте вироби з червоних дублених шкір і досьогодні користуються попитом. К. прикрашали вишивкою, аплікацією з кольорової шкіри, нашивками з яскравих плетених шнурів, китичками з різнокольорових вовняних ниток та ін.

КОЖУШАНКА *(хутрянка, хутро, тушун)* — зимовий одяг з овечого хутра, критий тонким фабричним сукном або напівсукном.

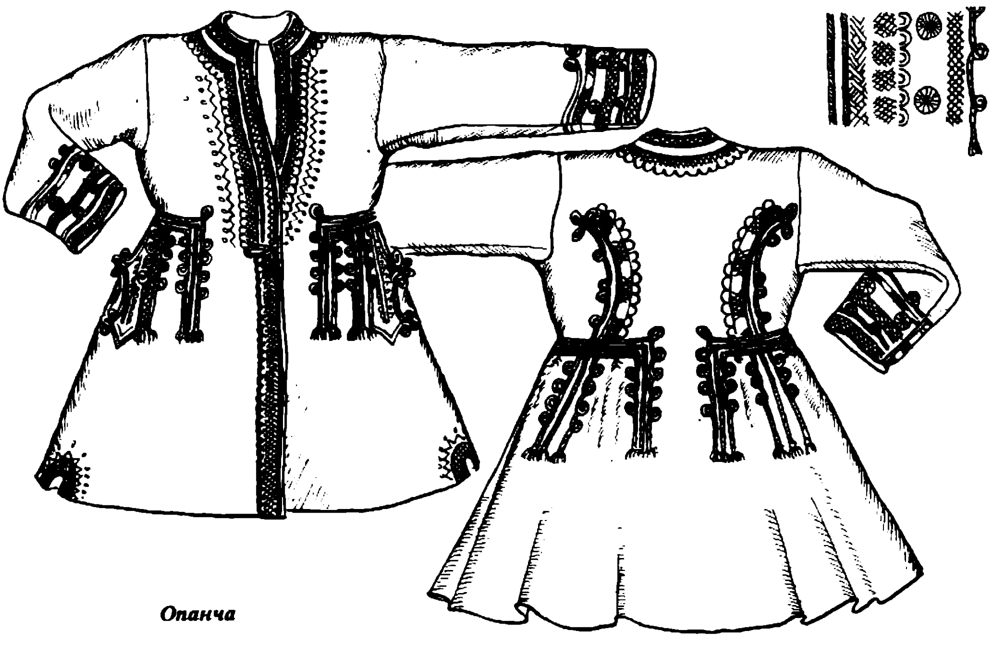
КУНТУШ — старовинний верхній одяг, що напинався поверх жупана. Шився з дорогого кольорового сукна, з великими прорізами для рук і довгими «фальшивими» рукавами *(вильотами),* які перекидали через плечі на спину. Як і жупан, К. прикрашався срібними, золотими або шовковими шнурами. У XIX ст. виходить з побуту.

КУРТА *(куртина, куртка, чекмінь)* — старовинний верхній чоловічий і жіночий одяг, короткий, приталений, з вузьким стоячим коміром. Робили К. з китайки, сірого демікотону, сукна. У другій половині XIX ст. К. найчастіше носили вдома, під час роботи.

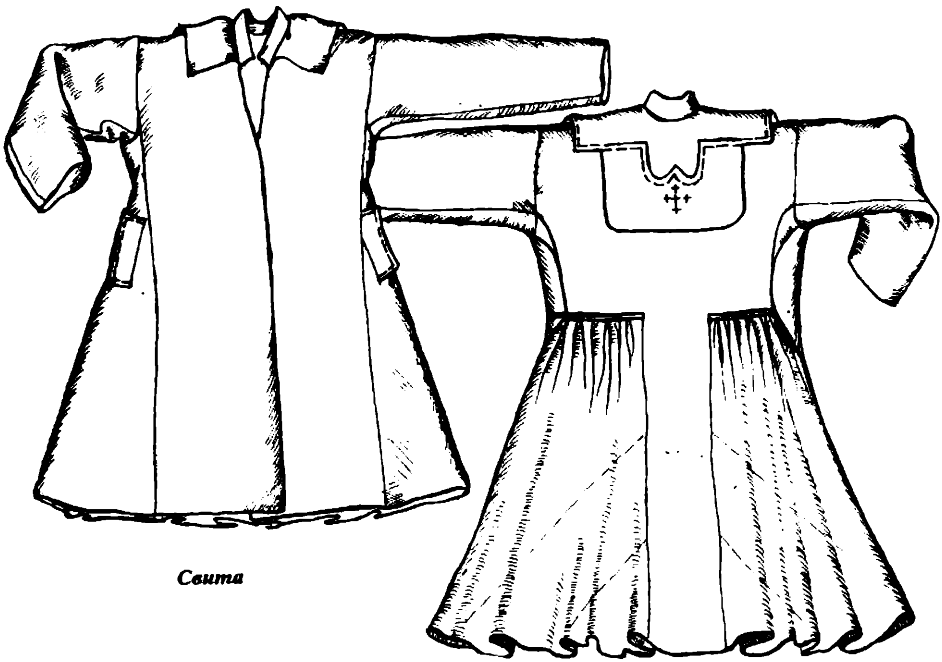
МАНТА — старовинний, довгий плащоподібний одяг прямого крою, частіше з білого саморобного сукна, багато орнаментований. У кінці XIX — на початку XX ст. цей архаїчний тип верхнього одягу західних областей України використовувався як обрядовий.

ОПАНЧА — верхній одяг халатоподібного типу, що був широко розповсюджений на Україні. Шився частіше з одного або двох перегнутих по плечах довгих полотнищ домашнього сукна гіршої якості, чорного або сірого кольору. Застібок О. не мала, підперезувалася поясом. Одягалася поверх інших видів вбрання, особливо в негоду чи в дорогу.

СВИТА — приталений верхній одяг із домотканого сукна, різновиди якого набули значного розвитку в центральних районах України у XIX ст.



Опанча



Свита

С. до вусів — невідрізний, розширений від талії донизу двома клинами крій. Спостерігався у старовинних українських С. Подніпров'я *(до двох вусів),* а також у С.-*латусі, С.-куцині* Полісся та *кабаті* Західної України. Для такого одягу характерні об'ємність, опуклість за рахунок клинів *(вусів).* На Подніпров'ї та Слобожанщині цей крій набув подальшого розвитку. Спочатку вшивали третій клин *(С. до трьох вусів)*, а наприкінці XIX — на початку XX ст. стали розрізати спинку по вертикалі до пройми; відповідно до цього зростала кількість швів. Це привело до появи приталеної *(під стан)* багатоклинної С. Трикутні або трапецієподібні клини замінювались глибокими, іноді подвійними, складками. Шили такі С. з білого або сірого сукна, довжиною до колін і нижче.

С. до рясів — удосконалення прямоспинного крою С. та розширення її нижньої частини завдяки частковому підрізанню спинки по лінії талії та вшиванню прямокутних клинів *(рясів, заборів*, *брижів)* .У *С. з підрізними бочками (з рясами і прохідкою)* звужувалась, але обов'язково зберігалась суцільнокроєна частина спинки *(старша фалда, прохідка*, *доріжка, засібок).* Поряд із багатоклинними такі С. побутували на значній території України (переважно як чоловічий одяг) майже до початку XX ст. На Правобережжі їх шили з темно-коричневого, на Поліссі та Поділлі — з білого або сірого домотканого сукна.

С. *до заборів (катанка)* — одяг із підрізними та призбираними бочками, що побутував на півночі Подніпров'я.

СЕРДАК *(петик)* — старовинний короткий гуцульський верхній одяг з коричневого (зрідка червоного) домотканого валяного сукна, прямоспинного крою, оздоблений шпурами з кольорових вовняних ниток. Носили С. накидаючи на плечі *(наопашки)*.

ХАЛАТ — плащоподібний одяг із фабричних тканин, розширений донизу великими клинами, з великим виложистим коміром. Побутував на Подніпров'ї.

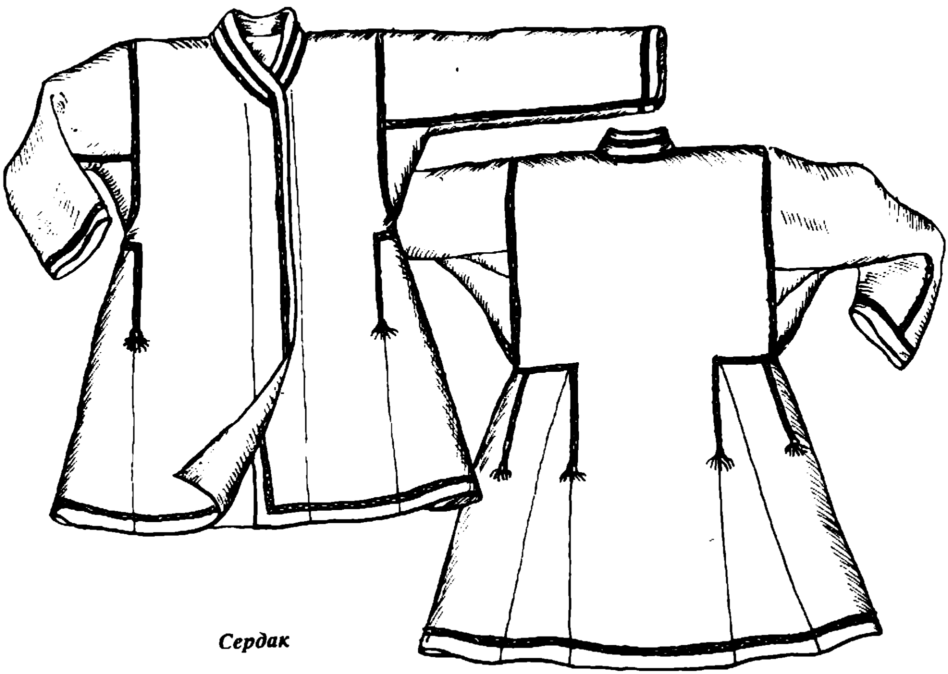
ЧЕМЛІТ — верхній одяг з тонкого білого сукна, відомий серед селян Київської губернії. Повторював крій свити з виложистим коміром та манжетами, обшитими чорним оксамитом.

ЧЕРКЕСКА — на Лівобережжі тип короткого жупана або кунтуша з сукна. Аналогічний кабардинській Ч. з відкидними рукавами.

ЧУГА —прямоспинний плащоподібний одяг із коричневого саморобного сукна з «фальшивими» рукавами. Був поширений серед карпатських горян.

ЧІМАРКА *(чемерка, чемерина, чамара)* — довгий чоловічий верхній одяг з рукавами, відрізний по лінії талії, з призбираною спинкою або всією нижньою частиною, з застібкою у два ряди гудзиків попереду, зі стоячим коміром. Шилася з тонкого чорного сукна або бавовняної тканини, прикрашалася тасьмою, китицями, петлицями.

ШУШУН *(шушпан, халат, бурнус)* — старовинний верхній одяг з покупних тканин, розширений донизу, вільного ха-



Сердак

латоподібного крою. Наприкінці XIX ст. молоді та похилого віку заміжні селянки центральних областей України одягали його на свята, до церкви, використовувався він і як обрядовий. Шили Ш. із вибійчастого або однотонного ситцю, тонкої вовняної чи шовкової тканини. Об`ємності Ш. надавала велика кількість дрібних складок по спинці або вздовж талії. Звичайно він мав великий призбираний виложистий комір і манжети.

ЮПКА. Крім нагрудних Ю., існували й різновиди верхнього одягу — *холості* (неутеплені) та *ватяні Ю., круглі ватяні кохти (ватянки).* У цих виробах було більше клинів, бантових або подвійних складок, а спинка часом відрізалася по лінії талії. Використовувалися однотонні або орнаментовані фабричні тканини. Верхня, більш дорога й нарядна, відтінялася гармонуючою, але недорогою підкладкою, а іноді й ватяною прокладкою, що їх прошивали ручним швом, а пізніше — машинною строчкою. Цей тип одягу увібрав кращі традиції конструктивно-технологічних і декоративних прийомів, утворюючи складний витвір мистецтва народного костюма.

Зокрема, святковим одягом селянок Подніпров'я була *баєва Ю.* з трьома клинами і великим виложистим коміром із тонкої червоної, синьої або зеленої байки (ворсистого сукна, раніше привозного, а з XVIII ст. — місцевого виробництва). Вся поверхня Ю. прикрашалася саморобними китицями *(хвостиками, ковтками, мухами)* з кольорової вовни, які контрастували з основною матерією. У цьому одязі помітний вплив міського костюма різних соціальних груп, а також тодішніх модних течій.

ДОПОВНЕННЯ КОСТЮМА. Пояси, убір голови, взуття, прикраси — невід'ємні складові народного одягу, що пройшли тривалий шлях свого розвитку. Їхні функції були різноманітними, так само як і матеріали, форми, техніки виконання, художні вирішення. Д. к. були яскравими виразниками його локальної специфіки і водночас своєрідною соціальною позначкою людини, в них знаходили відбиття народні звичаї, моральні норми тощо. Так, навіть наприкінці XIX ст. в жіночому традиційному українському костюмі була недопустимою відсутність убору голови, пояса або ж культових прикрас. Останні виступали вагомими компонентами традиційних обрядів, з ними пов'язано чимало уявлень та повір'їв.

Д. к. виконували й важливу естетичну функцію. Вони підкреслювали святковість або буденність того чи іншого комплексу одягу, створювали цілісний художній образ. У цьому розумінні Д. к. певною мірою мають самостійне значення.

ПОЯСИ здавна слугували обов'язковими елементами і водночас прикрасами одягу. В XIII — XV ст. дорогоцінні П. були важливою ознакою гідності можновладців, їх передавали у спадок як особливу частину майна. У XVI — XVII ст. зміни в костюмі знаті зменшили соціальну функцію П., проте їхня декоративна роль зберігалася.

У народному костюмі кінця XIX —початку XX ст. П. викопували різноманітні функції. За їхньою допомогою закріплявся поясний та розпашний верхній одяг, вони захищали та стягували м'язи живота під час тяжкої фізичної праці, на них тримали дрібні речі повсякденного вжитку, нарешті, вони були своєрідними талісманами та прикрасами. Як витвори народного мистецтва, П. часто були художньо неповторними.

Здавна існувала традиція зображення на П. певних знаків — оберегів, символів, емблем, а в XIX ст. в орнамент П. іноді вписували ініціали або ім'я власника (як і ім'я коханої або коханого), дату та місце народження. П. пов'язані зі сферою обрядовості, а також народної моралі. Зокрема, показатися на людях без П. означало скомпрометувати себе.

Локальну своєрідність традиційних П. створювали матеріал, розмір, техніка виготовлення, орнаментація і колорит, а також способи пов'язування. П. виготовляли з вовни, льону, конопель, тканини, шкіри. Заможне населення використовувало шовк-сирець різних кольорів, срібну та золоту нитки. Ширина П. коливалася від 3 до ЗО см. П. були ручного і машинного ткацтва та плетені. П., ткані *на дощечках (бердечці)*, виготовлялися без допомоги ткацького верстата і могли бути однотонними або поліхромними, з виразним орнаментальним малюнком геометричного або рослинного характеру. Викінчувалися П. різнокольоровими торочками або великими кулястими китицями *(кутасами).* П., плетені особливим способом — *по стіні* — створювали цікавий візуальний ефект. Наприкінці XIX ст. найбільш розповсюдженими були саморобні вовняні П., пофарбовані домашнім способом у яскраві червоний, зелений та інші кольори. Бідніше населення носило нефарбовані П. або ж просто лико чи мотуззя.

Крім саморобних були поширені й П., зроблені міськими ремісниками. Починаючи з другої половини XIX ст. саморобні П. поступово замінюються фабричними.

КРАЙКИ *(окравки, попружки)* — досить вузькі пояси, за допомогою яких утримувався стегновий незшитий, а пізніше зшитий одяг. Ширина їх дорівнювала 3—15 см, довжина — до 3 м.

ОЧКУР — вузький шкіряний або з рослинних волокон пояс, який втягувався в обшивку *(очкурню).* широких штанів. Побутував на Подніпров'ї.

ПОЯС-РУШНИК був обов'язковим під час весільного обряду. На Поліссі молода дарувала молодому червоний пояс, тим самим оберігаючи його від нещастя. Наречена на Полтавщині підперезувала обранця святково вишитим поясом, що мало примножити чоловічу силу. Взагалі П.-р. підкреслював святковість одягу, був ознакою заможності.

СЛУЦЬКІ ПОЯСИ. У XVIII ст. серед багатих верств населення, в тому числі козацької старшини, набули поширення пояси з дорогих тканин, які завозили з Китаю, Туреччини та Персії. У середині XVIII ст. на території Білорусії в м. Слуцьку була заснована велика мануфактура по виробництву поясів. Попит на С. п. був чималим. Золототкані С. п. мали характерну особливість — двобічність, при цьому кожний з боків мав свій колір і візерунок. Багаті шовкові з рослинним малюнком С. п. були прикрасою святкового одягу запорізьких козаків. Наприкінці XVIII ст. слуцька мануфактура почала занепадати через відсутність сировини, яку необхідно було довозити з-за кордону. Однак традиція носити широкі ткані пояси, у колориті та малюнку яких простежувалися східні мотиви, зберігалася на Україні до кінця XIX ст.

ЧЕРЕС — чоловічий шкіряний пояс, поширений у гірських районах Карпат. Ч. були різних розмірів: *пасок* (на одну пряжку), *малий ремінь* (на дві пряжки) та *великий ремінь* — на шість пряжок. Оздоб-

лювалися вони витисканням на шкірі, ланцюжками з міді, гудзиками місцевої роботи *(ціточками),* плетінкою із кольорової шкіряної тасьми. З правого боку Ч. звичайно кріпилися *рекітязь* — гаманець для грошей, кресало і протичка для люльки. З лівого боку був прикріплений ігольник. До «великого ременя», підвішували ще й роговий *сугак* — пристрій для розв'язання вузлів, а також складний ніж і металевий топірець.

ЧЕРЕС ІЗ КАЛИТОЮ - різновид шкіряного поясу, який використовувався чумаками. Мав вигляд довгого вузького шкіряного мішка з пряжкою на одному кінці та ремінцем на іншому.

ДІВОЧІ ЗАЧІСКИ ТА ГОЛОВНІ УБОРИ. За часів Київської Русі дівчата носили розпущене волосся, розділене посередині. Ця традиція протягом століть зберігалася в побуті українських дівчат. Однак у кінці XIX — на початку XX ст. це явище вже стає винятковим і частіше пов'язується з тим чи іншим обрядом, зокрема весіллям. Під час праці волосся підв'язували або заплітали в одну чи дві коси. Дрібненько сплетені косички *(дрібниці)* були поширені серед дівчат Поділля, Київщини та Полтавщини. На Волині та й на тому ж Поділлі дівчата заплітали коси учетверо *(батіжок).*

У деяких місцевостях Прикарпаття зберігався старовинний звичай подовжувати природне волосся штучними косами з червоної бавовняної волічки. На Гуцульщині дівчата вплітали в косу нитку *(шварку),* на яку нанизували гудзики. Для закріплення коси на голові її густо оплітали червоною вовною *(попліткою)* або прив'язували кінці кіс на тім'ї червоною стрічкою, яка закінчувалася на потилиці. Зачіску оздоблювали живими квітами — *закосичували.* На Покутті дівчата розділяли волосся на тім'ї на дві половини і заплітали над вухами коси *(китки),* які укладали на зразок вінка.

Для дівчат Лівобережжя у святкові дні було типовим заплітання волосся в одну косу, яка вільно звисала за спину, а в будень — у дві, що закладалися вінком. На Правобережжі і в свято і в будень дівчата заплітали волосся здебільшого у дві коси, які в свято вільно спадали на спину, а в будень закріплювалися навколо голови. На Полтавщині дівчата інколи заплітали волосся в одну велику і кілька маленьких кіс. Відомі й більш складні види зачісок, наприклад, у *зв`язку,* при якій частину волосся спереду розділяли навпіл та напускали на обидві сторони чола, утворюючи так звані *начоси*, кінці яких закладали за вуха під коси.

Звичай прикрашати голову квітами *(квітчатися)* був дуже поширений. Заплітаючи волосся у дві коси, дівчата обвивали їх навколо голови та закріплювали за ними квіти, що створювало враження одягнутого на голову вінка.

Дівочі головні убори суттєво відрізнялися від жіночих. Їм притаманна велика різнобарвність і пишність кольорів. Особливим розмаїттям форм і оздоблень відзначалися весільні головні убори. Характерним для них було те, що верх голови, *маківка*, був завжди відкритим. Звідси й головний убір здебільшого мав вінкоподібний вигляд.

Вінкоподібні головні убори поділяються на в і н к и - ш н у р и, в і н к и п л о щ и н н і т а в і н к и звиті. Матеріали, конструкція, форми Й техніки їх виготовлення були найрізноманітнішими. Існували дівочі головні убори і інших форм.

ВІНКИ-ШНУРИ мали вигляд тоненької яскравої стрічки, яку пов'язували навколо голови і закріпляли ззаду, стримуючи розпущене волосся. За таку стрічку, наприклад, на Чернігівщині затикали штучні або живі квіти, а на Київщині нашивали закладену у дрібні складки різнокольорову тканину, що імітувала вінок.

ПЛОЩИННІ ВІНКИ робили обов'язково на твердій (іноді картонній) основі, яка мала циліндричну форму. Часом на неї у багато рядків нашивали вузенькі різнокольорові стрічечки, зібрані у дрібні складки. Частіше ж основу обтягували шовковою тканиною, а зверху прикріплювали квіти.

ЗВИТІ ВІНКИ — найскладніша стадія розвитку дівочих головних уборів, яка мала значні територіальні відмінності. Так, на Середньому Подніпров'ї розмір квітів поступово зменшується в напрямку потилиці, в той час як в інших місцях (наприклад, па Поділлі) "квітчалися" в протилежному напрямку.

У *звитому чубатому* вінку композиційний акцент був спереду. Залежно від призначення такий вінок міг бути більш або менш нарядним і складним. Робили його з різних живих (чорнобривців, рожі, васильків, маку, жоржини, барвінку) або штучних (воскових чи паперових) квітів, прикрашали сусальним золотом, пташиним пір'ям, пофарбованим у яскраві кольори. Ззаду па спину опускалися барвисті стрічки.

На Західній Україні З. в. прикрашали *уплітами, герданами* зі скляних намистин, листками позолоченого барвінку тощо. Дівчата підв'язували підборіддя червоною хустиною і, піднявши її на тім'я, опускали кінці з тороками за голову — *у переміть.* Попід хусткою з боків голови втикали живі або штучні квіти — *чічки.* На Івано-Франківщині до кіс прив'язували цілі жмути червоної, рідше різнокольорової вовни, яку опускали на плечі,— *уплітки.* Гуцулки носили З. в. зі стеклярусу та стрічок, штучних квітів і павиного пір'я — *карабулі.* На весілля одягали головний убір на зразок шапочки, зроблений з герданів та стрічок і оздоблений спереду круглими металевими бляшками, а збоку китицями квітів.

На свята прикрашали коси квітами або дрібним пір'ям, яке вмочували в розтоплений віск. Поверх усього цього накладали різнокольорові шовкові стрічки, кінці яких опускали на плечі. Під час праці дівчата підв'язували волосся стрічками.

ЛОПАТУШКА. Цей головний убір складався з окремих круглих звивів закладеної у дрібні складки різнокольорової тканини або шовкової стрічки, які закріплювалися на твердій основі циліндричної форми. Побутував на Полтавщині.

ПОВ'ЯЗКА — закріплений на каркасі яскравий шерстяний платок (Чернігівщина, Полтавщина).

СТРІЧКИ-БИНДИ. За допомогою таких різнокольорових стрічок дівчата прикрашали весь комплекс свого вбрання, прикріплюючи їх у великій кількості до стрічки або вінка на потилиці або пришиваючи до стрічки, яку пов'язували на шиї (Чернігівщина, Лівобережна Київщина та Черкащина).

ЧІЛЬЦЯ — низка тоненьких орнаментованих латунних пластинок, що спадали на чоло. Ч., які побутували у XIX ст. на Гуцульщині, зберегли багато архаїчних рис і нагадують старовинні головні прикраси періоду Київської Русі.

ЗАЧІСКИ ТА ГОЛОВНІ УБОРИ ЗАМІЖНІХ ЖІНОК. Зачіски заміжніх жінок помітно відрізнялися від дівочих. За давнім звичаєм, вони не заплітали волосся в коси, а, розділивши навпіл, зав`язували у жгут та звивали у плаский клубок на потилиці. У XIX — на початку XX ст. на значній території України зачіска жіночого волосся зводилася до простого закручування його у вузол і підтикання під головний убір. У ряді районів Подністров'я та на Бойківіщині жінки, однак, заплітали волосся у дві коси, подовжені уплітами з червоної вовни. Над чолом вони укладали очіпок, зроблений з кольорової бавовняної хустки, тісно зав'язаної на дерев'яному обручі. Очіпок оздоблювали низкою великих заколок із блискучими золотавими головками. Від нього на плечі звисали дві довгі червоні стрічки *(партиці)* поміж косами, що спадали нижче талії. Поверх очіпка носили білу хустку, зав'язану так, що два кінці, схрещуючись під підборіддям, зав'язувалися на шиї.

"ЗАСВІТИТИ ВОЛОССЯ" — давній термін, що означав ходити з непокритою головою. Для заміжньої жінки це вважалося тяжким гріхом. За народними уявленнями, простоволоса заміжня жінка накликала неврожай, хвороби та пошесті.

КИБАЛКА *(гибалка, хомевка, хомля, обруг, кичка)* — луб'яне кільце для зачіски. Розділивши волосся на дві половини і скрутивши кожну з них у жгут, жінка намотувала її на К. Такі підкладки виготовляли з конопляного шнурка, скрученого полотна, дерева, лика, соломи. К. накладали на голову, а опісля закручували на ній волосся. Поверх К. накладали очіпок, який пов'язували наміткою або хусткою.

НАМІТКА — прямокутне платове вбрання голови; лляна, зрідка конопляна тонка або взагалі прозора (часом підкрохмалена) тканина завдовжки до 5 м і завширшки до 50 см. Найхарактернішим способом запинання Н. було обгортання її навколо очіпка та зав'язування пишним бантом ззаду. Цей старовинний вид головного убору в різних районах України май свої назви: *плат* (Волинь, Західне Полісся), *завивало* (Полісся), *серпанок* (Південне Полісся), *перемітка, рантух* (Львівщина, Гуцульщина, Буковина), *перемітка* (Івано-Франківщина), *завійка, наміт* (Прикарпаття), *рушник* (Буковина), *рубок* (Лемківіщина). Незважаючи на локальні відмінності, всі види Н. мали вигляд довгого шматка полотна, кінці якого були прикрашені багатим тканим перебірним орнаментом.

ОЧІПОК— *(очепок, чепець, чіпець, каптур, капор, чепак, керпа)* — обов'язковий головний убір заміжніх жінок. Твердий О. — на зразок шапки — шився з парчі та шовку, був на підкладні, часом утеплений і виразно прикрашався вишивкою. М'який О. *(чушку)* одягали під платове вбрання або під твердий О.

Варто зазначити, що О., який одягала молода на весіллі, виконував певну магічну функцію та був символом щастя та плодючості в сім'ї.

УБРУС. На всій території України аж до кінця XIX ст. зберігся стародавній звичай покривати заміжній жінці голову полотнищем тканини, що з часом перетворилося на різні форми традиційного жіночого вбрання. Назва «У.», присутня ще в літописах XI ст., збереглася до наших днів. Чимало різновидів цього вбрання, яке лише умовно можна назвати платовим, діляться на дві великі групи: п р я м о - к у т н е і к в а д р а т н е. Кожна з них за

Жіноче вбрання голови (за О. Сластіоном)

способами пов'язування має безліч локальних варіантів.

ХУСТКА — широко розповсюджене по всій Україні квадратне платове вбрання голови. Способи пов'язування Х., які частково наслідували способи пов'язування наміток, були різними. У північних районах Х. пов'язували під підборіддям, а кінці зав'язували на маківці (цьому передувало зав'язування двох невеликих платків, один з яких проходив під підборіддям). На Київщині кінці Х. обгортали навколо шиї та зав'язували на потилиці. На Середньому Подніпров'ї Х. драпірували в особливий спосіб довкруги голови, але так, щоб залишити відкритим денце очіпка.

ЧОЛОВІЧІ ЗАЧІСКИ ТА ГОЛОВНІ УБОРИ. Для найбільш поширених чоловічих зачісок українських селян XIX ст. характерне досить високе підрізання волосся навколо всієї голови. Верхнє волосся біля маківки прикривало підголені місця. Головні убори були більш різноманітними. Залежно від сезону, місцевих традицій тощо їх робили із різних матеріалів та багатьох форм. Деякі різновиди мали пишне оздоблення, особливо на Західній Україні.

ПІДВОРОТА — повсюдно поширена на Україні зачіска, коли волосся підрізалося навколо голови, а на потилиці залишалося дещо довшим. Гуцули залишали волосся ззаду досить довгим, іноді заплітаючи його в одну чи дві коси.

«ПІД МАКІТРУ» *(«в кружок»)* — спосіб підстригання, відомий з XVII ст., коли за краєм накладеної на голову макітри відтинали волосся рівно довкола голови. Ця стрижка збереглася на Поділлі до початку XX ст. Їй передувала традиція голити всю голову, залишаючи на маківці довгого чуба *(оселедця),* який закручували за вухо. Ця традиція побутувала переважно серед запорізького козацтва.

БРИЛІ *(солом`яники)* займали важливе місце серед головних уборів українських селян. їх плели різними способами: рівною широкою стрічкою, а також *у зубчики, в луску, косичкою* тощо. Перші носили назву *простих,* а інші — *зубчастих.* Широкою популярністю користувалися Б. з широкими крисами і головкою у вигляді зрізаного конуса.

Солом'яні капелюхи Буковинського Поділля мали високе дно та вузькі загнуті догори криси, які облямовувалися чорною стрічкою, оздоблювалися квітами, герданами та півнячим пір'ям. На Подністров'ї високі головки капелюхів прикрашали плетеними із різнокольорового бісеру герданами, павиним пір'ям, паперовими й волічковими квітами.

ШАПКИ *(капелюхи)* — найдавніший тип чоловічих головних уборів. Узимку носили Ш. з овечого хутра або суконні з хутровою опушкою. Ця стародавня традиція зберігалася до початку XX ст. Носили їх залежно від місцевих звичаїв — прямо на всю голову, заломлюючи посередині, зсуваючи на потилицю або набакир.

КЛЕПАНЯ — зимова шапка гуцулів із червоного або темно-синього сукна, підбита овчиною та облямована лисячим хвостом. Кінці К. можна було стягнути догори і зав'язати на тім'ї.

КРЕСАНЯ — чорний фетровий капелюх гуцулів, дно якого було обведене золотавим галуном, узорною бляхою *(баса-*

меном) або різнокольоровими шнурками *(байорками, черв`ячками)*. К. підтримував ремінець *(підборідь)* із червоного сап'яну, вибитий мусянжовими заклепками. Оздоблювали її пір'ям глухаря або павиними хвостами. Збоку К. звисали кулясті вовняні китиці *(бовтиці)*.

КУЧМА — висока циліндрична, рідше напівсферична або конусоподібна шапка з овчини або іншого хутра. Була відома на всій території України. Циліндричні К. переважали на Поділлі та півдні Волині; у південних і південно-західних районах побутували конічні К. зі зрізаним верхом; на Чернігівщині та півночі Волині носили так звані *рогаті шапки*.

МАЗНИЦІ відомі на Поділлі та в південній частині Волині. Це великі чорні смушкові шапки з суконним дном, циліндричної форми, з розрізом збоку, де завжди була кольорова стрічка. Сукно на денці ставили синього, зеленого, а подекуди чорного кольору.

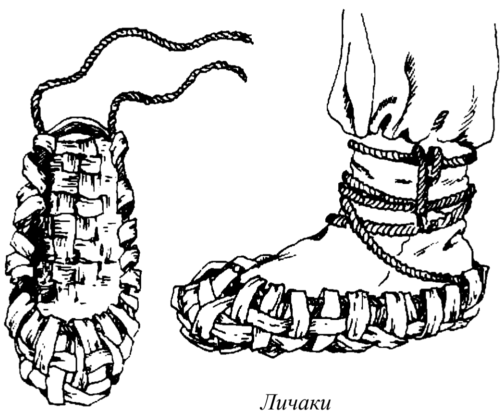
МАЛАХАЙ — кругла хутряна шапка з навушниками, яку носили взимку на Чернігівщині.

ШЛИК — зимовий головний убір, дно і верх якого виготовлялися з червоного сукна, а широке облямування *(ковнір)* — із чорної овчини.

ШОЛОМ *(йолом, яломок, магерка)* — зимова шапка давнього походження. Виготовлялася з коричневої або сірої повсті. За формою Ш. були напівсферичні або конусоподібні, без крис або з високо загнутими крисами. Суконні Ш. з чотирикутним верхом і хутровим або полотняним полем були характерні для Волині.

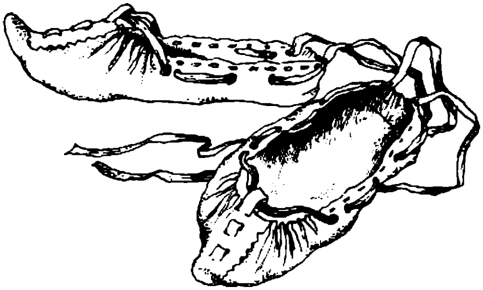
ТРАДИЦІЙНЕ ВЗУТТЯ. Форми і матеріал взуття, як і одягу в цілому, виникли та розвивалися в різних районах України залежно від природних умов, характеру господарської діяльності, економічного становища населення. Робили взуття переважно з рослинних стеблин або кори дерев (лика), зі шкіри та повсті. Матеріали зумовлювали й техніку виготовлення взуття. Воно було плетеним, стягнутим або зшитим. Улітку жінки, особливо бідні, ходили просто босоніж.

ЛИЧАКИ — взуття, плетене з кори дерев. Із двох способів плетіння цього типу взуття — скісного і прямого — на території України був поширений прямий. На виготовлення Л. ішло лико лози, липи, в'яза. Це взуття складалося з прямоплетеної підошви та петель обабіч ступні. На нозі Л. трималися за допомогою мотузка з лика або конопель, який протягувався крізь петлі. Л. були недовговічними, і тому в селян завжди був запас матеріалу для їх виготовлення, а плести Л. міг кожен.



Личаки

ПОСТОЛИ *(моршні, ходаки)* — взуття, що зберігалося на Україні до початку XX ст. Це дуже давній тип шкіряного стягнутого взуття. Робили П. з одного шматка товстої, але по можливості м’якої коров’ячої або свинячої сиром’ятної шкіри.



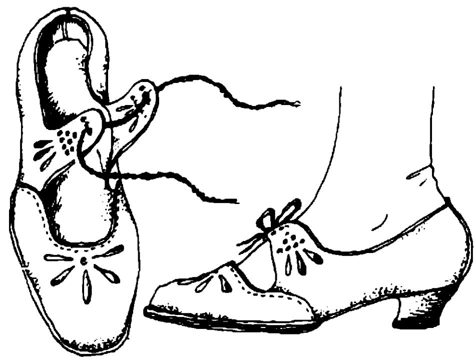
Постоли

Залежно від конфігурації носової частини П. могли бути т у п о н о с і та гостроносі. Способи кріплення П. до ноги, а також характер декоративного оформлення мали локальні особливості.

САП’ЯНЦІ *(чорнобривці)* — святкові жіночі чоботи з особливої шкіри — *сап`яну* (червоного, зеленого, жовтого кольорів), із трохи задертими носами, невисокими халявками і вищими, ніж у чоловічих чоботях, підборами. Такі чоботи були рантові й шилися, як правило, на праву та ліву колодку. Виразно оформлені орнаментом С. носили головним чином дуже заможні жінки. У бідноти ж коли й були які чоботи, то нерідко одна пара на всю родину. І вдягали їх найчастіше тільки на свята.

ЧЕРЕВИКИ — жіночі шкіряні туфлі на невисокому підборі. Могли бути відкритими або з халявкою, що мала шнуровку чи гудзики. Прикрашалися багатим орнаментом, виконаним різноманітною технікою.

ЧОБОТИ — зшите шкіряне взуття, яке було відоме на території України ще за давньокиївської доби. Проте у селянський побут вони ввійшли набагато пізніше —лише наприкінці XVIII ст., та й то здебільшого серед заможного населення.



Типи черевиків

5 4-1005

ЖІНОЧІ ПРИКРАСИ. Жіноче населення України здавна полюбляло носити різноманітні вушні, шийні та нагрудні прикраси. Особливо виділялися нагрудні прикраси, що складалися з декількох компонентів, гармонійно пов'язаних між собою. До складу шийних та нагрудних прикрас входили різне за матеріалом намисто, вироби з бісеру, а також прикраси з металу *(ланцюжки, хрестик, згарди, монети-дукачі).* Так, у Центральній Україні носили багато разків різнокольорового або червоного намиста, монети-дукачі, ланцюжки з хрестиком або прикріпленими до них *бовтунцями, дармовисами.* На Лівобережжі як прикрасу використовували один великий дукач з багато оздобленим металевим бантом. На Правобережжі частіше носили три-п'ять невеликих з'єднаних між собою монет. У побуті гуцулів збереглися найдавніші металеві прикраси — *згарди* у вигляді нанизаних хрестиків. Популярними прикрасами гуцулок також були намисто з різнобарвного венеціанського скла та вироби, плетені з бісеру *(силянки, гердани).* Різнокольоровий бісер нанизували на шовкову або волосяну нитки, плели або ткали, утворюючи мальовничий геометричний, іноді рослинний орнамент. Бісерні прикраси могли бути у вигляді смуги або опліччя і мали свої локальні особливості за формою, способами плетіння, малюнком, колоритом. Їх виробництво тривало до XX ст. і стало основою сучасного художнього промислу, продукція якого розходиться по всій Україні та за її межі.

Виробляли прикраси місцеві ремісники-ювеліри, довозили їх і з інших країн. Селяни купували їх на ярмарках та у спеціальних торгових рядах у великих містах. Селянські «коштовності» — коралі, бурштин, дукач, сережки тощо —збирали протягом десятиліть, передавали як сімейну реліквію від покоління до покоління. Мода на них ніколи не минала.

СЕРЕЖКИ — один із найдавніших видів жіночих вушних прикрас, який широко побутує і дотепер. З ними було пов'язано чимало народних повір'їв: С. могли знімати головний біль, загубити ж їх вважалося нещастям. За традицією, на піст або під час трауру вдягали найпростіші С. у вигляді кільця, а в першу шлюбну ніч молода обов'язково мусила зняти С.

Майже з дворічного віку українським дівчаткам проколювали вуха. Діти носили мідні, а дівчата й жінки — срібні, позолочені, зрідка золоті С. Їхня форма була дуже різноманітною. Найбільше поширення мали великі дуті *каблучки* або площинні у формі напівмісяця *калачики* з нескладною різьбленою орнаментацією. На Полтавщині вдягали так звані *п`явочки* (у вигляді кільця), *уточки* (кільце з зображенням качки), *метелики, ягідки* (з тонкого обідка з великим червоним камінцем — *вічком), маківки* — у вигляді квітки з голубим або червоним камінцем посередині. До С. часом кріпились привіски — *бовти, теліпони.* Стародавнє походження мали різноманітні металеві С. гуцулів особливої грушоподібної форми.

НАМИСТО — найпоширеніша складова жіночих нагрудних прикрас на всій території України. Було різним як за матеріалом, кольором, формою, так і за способами носіння. Найбільше цінилося Н.з дорогих природних матеріалів — коралів, бурштину, перлів, гранатів, скла, смальти. В ряді районів Західної України зберігалась архаїчна традиція прикрашатися Н. із плодів — *клокічкою.* В XIX ст. серед заможніших верств населення було розповсюджене привозне Н. з гранатів та

кольорової смальти: *кровавниці, блискавки, перли.* Дорого цінилося і гуцульське Н. з венеціанського різнокольорового скла, яке завозилося з Італії.

На Лівобережній Наддніпрянщині було поширене Н. з «щирого» бурштину, що добувався в околицях Києва. Носіння такого Н. мало приносити здоров'я і щастя. Частіше носили одну довгу й масивну низку бурштипу у сполученні з кораловим намистом.

Коралове Н. набуло на Україні найширшого розповсюдження, хоча й залишалося малодоступним для біднішого населення. Ставлення до нього відбилося в таких назвах: *добре намисто, справжнє намисто, щирі коралі, мудре намисто.* Коралі були різними за якістю, розміром, обробкою, кольоровими відтінками. Більш дешеві коралі були невеликі, нарізані у формі трубочок, маленьких циліндриків *(колюче намисто).* Дорогі червоні коралі оброблялись у вигляді овалів чи барилець. На Правобережжі великі центральні намистини стягували срібною обручкою, на Лівобережжі між коралями нанизували срібні бусини *(рифи, пугвиці).* Кількість разків коралового Н. (у багатих — до 25) та характер обробки свідчили про достаток людини.

Кораловому Н. народ приписував особливі лікувальні властивості. У траур та на піст замість червоного Н. одягали скляне — молочне або прозоре. Після ЗО років жінка частіше відмовлялася від носіння Н., в деяких випадках носили й до 40 років *(Як якій добре жити, то й довше носить намисто).* Жінки похилого віку якщо й носили Н., то у незначній кількості й темного кольору. На свята, ідучи до церкви або «па музики», всі груди завішували різнокольоровим Н. Добре коралове Н. було в заможніших; бідні купляли Н. з різнокольорового скла.

Скляне (не дуте) Н. поширилося на Україні з середини XIX ст. Воно було білого, блакитного, зеленого, жовтого, червоного, вишневого, чорного кольорів. Іноді на одну нитку нанизували різнокольорові намистини. В кінці XIX — на початку XX ст. розповсюджуються різнокольорові скляні, іноді типу ялинкових, буси, які органічно доповнювали декоративні особливості народного вбрання цього періоду.

Н. з доброго натурального каміння хоча й вийшло на початку XX ст. з селянського ужитку, проте ревно зберігалося селянами впродовж десятиліть, особливо коралове. У 60—70-ті роки воно було високо оцінене міським населенням і стало широко використовуватись як прикраса сучасного одягу.

ГЕРДАНИ *(герданик, герданка, герда, крайка, лучка)* — шийні бісерні прикраси у вигляді досить вузької смути.

СИЛЯНКИ *(сильованки, силенки, плетенки, плетінки)* — прикраси, назва яких походить від техніки нанизування *(силення)* бісеру.

ДУКАТИ. Монети займали особливе місце серед традиційних нагрудних прикрас. Звичай використовувати монети як прикраси дуже давній: у різних народів монети нашивали на одяг, доповнювали ними ювелірні вироби або повністю складали з монет окремі прикраси. На Україні побутували різні способи носіння Д.: трип'ять-сім і більше монет скріплювали між собою у вигляді намиста, прикріплювали їх до коралів тощо.

ДУКАЧ *(личман)* — прикраса у вигляді великої медалеподібної монети з металевим бантом, прикрашеним камінцями. Займав центральне композиційне

місце у всьому комплексі нагрудних прикрас. Д. у XIX — на початку XX ст. називали дуже різні за матеріальною та художньою цінністю жіночі прикраси — від грубого, але старанно виготовленого ювелірного виробу до фабричної штампованої бляшки. Відповідно до цього в одних місцевостях України на початку XX ст. Д. лишався святковою прикрасою, а в інших його носили щодня не тільки дорослі, а й діти.

Д. становлять інтерес як пам'ятки народного мистецтва, що донесли до нас часом не властиві селянському побутові композиції та сюжети. За Д. правили австрійські дукати, а пізніше російські рублі та місцеві вироби з різноманітними зображеннями. Носили їх на Лівобережжі, Чернігівщині, Полтавщині та Слобожанщині. При цьому традиції носити намисто з дукатів та один медалеподібний Д. не виключали одна одну.

ЗГАРДИ — архаїчна гуцульська шийна прикраса культового призначення. Мали вигляд нанизаних на ремінець, шнурок чи дротик в один, два чи три ряди мідних литих хрестиків, між якими чіпляли мідні трубочки або спіральки, згорнуті чи скручені з латуні або міді.

РИФИ *(пугвиці)* — металеві буси, які чергувалися з кораловим намистом. Разом із ланцюжком та хрестиком композиційно врівноважували великі металеві дукачі. В західних областях України останні часом замінювали однією чи декількома металевими або фініфтяними іконками чи хрестиками.

ХРЕСТИКИ — культові елементи, які входили до комплексу нагрудних прикрас і були водночас виразною оздобою. Х. були срібні, часом прикрашалися емаллю, у заможнішого населення іноді й золоті. На Лівобережжі досить великий хрест носили на довгому ланцюжку або на вузенькій стрічці. На Полтавщині зустрічалися дерев'яні білі та кольорові Х. На Черкащині ж нанизували по декілька маленьких Х.

СИМВОЛІКА НАРОДНОГО КОСТЮМА

КОСТЮМ ЯК ЗНАКОВА СИСТЕМА. Традиційний костюм українців поряд із забезпеченням фізичного існування людини задовольняв її різноманітні соціальні потреби. Завдяки своїй символічній навантаженості костюм, будучи матеріальним витвором, міг виконувати функції, властиві феноменам духовної культури.

Багатоманітність символів та варіантів їх поєднання безпосередньо пов'язані з призначенням костюма. Так, при переході від повсякденного костюма до святкового, а також від святкового до обрядового активно зростала роль знакових функцій. Водночас на задній план відходила практична функція: у святковому костюмі їй належала другорядна роль, а в обрядовому практичні властивості окремих елементів взагалі не брались до уваги.

Відмінність у співвідношенні практичності й знаковості присутня й на рівні окремих властивостей компонентів костюма. Найменш інформативними є конструктивні особливості — крій, силует, пропорції одягу. Вони певного мірою стабільні не лише в межах одного етносу, а й мають чимало близьких рис у сусідніх і навіть досить віддалених народів. Особливості ж декоративно-художнього оформлення одягу більш відкриті для втілення — в рамках традицій — особистих бажань та смаків. Тому декоративно-художні прийоми значно багатоманітніші не лише в історичному, а й у територіальному плані й здатні виступати символами широкого кола духовних цінностей.

Символіка народного костюма — важлива складова національних традицій. Зафіксована у такий спосіб соціально значуща інформація забезпечує не лише розвиток самого костюма, а й значною мірою життєздатність усієї нації. Знакові функції належать до тих стереотипів, в яких упродовж віків утілювався досвід поколінь, їхні уявлення про навколишній світ і людину в ньому. Вони стосуються насамперед регламентації буденного, святкового, обрядового костюма, престижності одних і непрестижності інших видів одягу, естетичного вирішення одягу певних соціальних груп, норм і правил користування одягом залежно від віку, статі, сімейного стану, уявлень про межі дозволеного у проявах особистих смаків та уподобань тощо.

Слід мати на увазі, що розуміння семантики багатьох властивостей народного костюма вже наприкінці XIX —на початку XX ст. було значною мірою забуте, а способи їх досягнення зберігалися лише за традицією.

ЕТНІЧНА СИМВОЛІКА КОСТЮМА вказує на належність людини до певної нації. В українському костюмі ця властивість виступає однією з провідних, хоча кількість суто специфічних елементів обмежена досить вузьким колом декоративно-художніх засобів та конструктивних прийомів.

Загалом кожний народ оцінює свій костюм як найдосконаліший та найкращий. При цьому беруться до уваги пристосованість костюма до основних виробничих процесів, природно-кліматичних умов, антропологічних особливостей людини тощо. Не останню роль відіграють і суб'єктивні моменти, зокрема відповідність одягу існуючим у народі естетичним та моральним нормам.

Усвідомлення етнічної специфіки одягу здебільшого проявляється у міжетнічних контактах і залежить від їхнього характеру. Там, де міжетнічні взаємини не були напруженими, виникали своєрідні регіональні комплекси, особливості яких були етнічними символами кількох народів. Прикладом є комплекси одягу українського та молдавського населення Буковини. Водночас історія народного костюма українців знає випадки, коли його збереження від іншоетнічного впливу виступало як своєрідний спосіб протесту.

Етнічними символами народного костюма українців є і ряд особливостей одягу інших народів. Зокрема, значна частина запорізького козацтва з міркувань престижу запозичила чимало прикметних ознак одягу народів Європи та Сходу. Пізніше козацький костюм не лише справив помітний вплив на розвиток українського народного одягу в цілому, але бували випадки, коли він усвідомлювався як національний.

Наприкінці XIX — на початку XX ст. етнічна специфіка найповніше зберігалася у комплексах селянського вбрання, завдяки чому за ним закріпився термін «народний костюм». Насправді ж останній, не маючи єдиного загально-національного варіанта, побутував як ряд регіональних комплексів та їхніх локальних варіантів. Пізніше, з переходом на міські форми вбрання, розпочалося поступове стирання Е. с. к.

РЕГІОНАЛЬНА СПЕЦИФІКА КОСТЮМА передається символами, які належать до числа етнічних, але сприймаються як такі лише певною частиною нації. Утворенню регіональних особливостей сприяли відмінності історичного, економічного та соціального розвитку українських земель, своєрідність природно-кліматичних умов, різні за характером міжетнічні зв'язки. В результаті цього народний костюм українців побутував як низка регіональних комплексів (Середнє Подніпров'я, Полісся, Поділля, Південь, Карпати й Прикарпаття, Полтавщина та Слобожанщина), кожен з яких мав свої локальні варіанти.

Ознаками Р. с. к. можуть бути особливості окремих його видів (конструктивні, декоративно-художні, знакові), способи їх носіння і костюми в цілому. Найчастіше це традиції декоративно-художнього вирішення одягу. Проте слід відзначити і своєрідність крою деяких його компонентів. Поряд із повсюдно поширеними сорочками з пришитими по основі уставками побутували й інші варіанти. Зокрема, на Закарпатті носили сорочки-волошки, густо призбираний станок яких пришивався до багато вишитої кокетки. Розрізнялися по регіонах і способи носіння чоловічих сорочок —заправленими в штани або навипуск.

Регіональні особливості оберігали український костюм від перетворення на

своєрідний однострій, реальною загрозою чого була обмежена кількість типів крою та матеріалів для одягу.

СТАТЕВА ЗНАКОВІСТЬ КОСТЮМА. Народна етика вимагала розрізнення одягу дорослих людей за ознаками статі. Між тим матеріал та типи крою давали можливість створювати конструкції, які лише в загальних рисах наближалися до фігури людини. Тому нерідко одяг для людей різної статі відрізнявся насамперед розмірами.

Щоб уникнути цього, своєрідні «базові форми», утворювані прямокутниками чи трикутниками, урізноманітнювали вставними клинами. Розширення одягу від талії донизу (особливо для жінок) певною мірою підкреслювало силует і пропорції людини. Та основну роль знаків статі виконували декоративно-художні засоби. Рис урівноваженості, спокою жіночій фігурі надавав значний за площею поясний одяг, орнаментований з переважанням горизонтальних ліній та геометричних фігур, з якими пов'язане уявлення про стійкість (квадрат, прямокутник). Він сприймався як масивніший порівняно з сорочкою та щільно прилягаючим нагрудним одягом, декор якого тяжів до вертикальної осі. Щоб досягти бажаного враження повноти і зросту, з якими було пов'язане розуміння жіночого ідеалу, лінії крою робили здебільшого у вигляді плавних кривих. Розміщення пояса па лінії талії підкреслювало пропорції жінки.

Компоненти чоловічого костюма декорувалися значно скупіше і не передбачали зміну сприйняття об'ємів і пропорцій тіла.

ВІКОВА ГРАДАЦІЯ КОСТЮМА- ряд ознак, які засвідчували належність людини до певного покоління. Досить часто такі ознаки доповнювалися символами сімейного стану (див. далі).

Особливо розвинута В. г. к. у жіночому вбранні. Відповідно до етичних норм найбільше уваги приділялося одягові дівчат та молодих жінок. Для них шили сорочки з найтоншого полотна, прикрашені пишною вишивкою. Крій нагрудного одягу, зокрема керсетки, мав підкреслювати фігуру, для чого завищували лінію талії, розширювали низ вставними клинами *(вусами).* Прикрашалася керсетка аплікаціями та нашивками, а широкий виріз горловини залишав відкритими декоративні елементи натільного одягу. Різноманітні прикраси робили дівчину чи молодицю ще привабливішою.

З віком жінки, особливо заміжньої, її костюм поступово ставав стриманішим, головним чином завдяки врівноваженості декору напільної плахти з рівною кількістю червоних і синіх ниток. Жінка середнього віку могла доношувати деякі речі свого дівочого костюма, за винятком своєрідних символів дівоцтва: вінків, червоних стрічок. Силует одягу лише в загальних рисах наслідував фігурі.

Тональна стриманість, майже повна відсутність прикрас, а також яскравих кольорів характеризують основні ознаки костюма жінок старшого і похилого віку. Традиційна мораль, згідно з якою такі жінки не повинні були вирізнятись, знаходила тут своє відбиття.

Чоловічий костюм також мав свою систему відповідних ознак, проте вона була значно простішою. Вікові відмінності, крім колористики одягу, в якому з роками зменшувалась кількість яскравих тонів та контрастних поєднань, підкреслювались окремими елементами костюма (поясом, шапкою) та його аксесуарами (люлькою, палицею), особливостями зачіски, вусами й бородою.

В українців не було дитячого одягу як такого: він відрізнявся від дорослого лише розмірами. Більше того, в дитячому віці по суті не було поділу одягу за статтю. Хлопчики й дівчатка до 5—6 років, а інколи і старші носили лише сорочку як натільний та нагрудний одяг. Ця традиція пов`язана не стільки з матеріальними умовами, скільки із стійким збереженням своєрідного стереотипу. Статус «дорослості» серед українців був невідривним від участі в трудових процесах, і коли діти починали виконувати певні види робіт, вони нереходили на дорослий одяг. Це означало насамперед збільшення кількості його компонентів. Право носити, наприклад, деякі види головних уборів та поясного одягу безпосередньо пов'язувалося з переходом у категорію дорослих.

ОЗНАКИ СІМЕЙНОГО СТАНУ В КОСТЮМІ здебільшого доповнювали символи вікової градації. Такі ознаки були наявні головним чином у жіночому костюмі, де вони, зокрема, виконували магічні функції. Це стосується насамперед головних уборів. Стрічки й вінки, які носили дівчата на свята, слугували символами досягнення н и м и шлюбного віку. При цьому певним чином відрізнялись вінки дівчат «на порі» та заручених, проте їх виготовлення та одягання не супроводжувалося обрядовими діями.

Весільний вінок, незважаючи на свою схожість зі святковим, був дійсно універсальним знаком, який містив у собі значну кількість різноманітних символів — від кохання та шлюбу до оберегів від «поганого ока» та інших злих сил. Тому починаючи зі збирання барвінку та інших квітів для його виготовлення обов'язково дотримувалися певних ритуалів. Вінок та інші компоненти весільного головного убору постійно перебували у центрі ритуально-обрядових дій та знаменували собою перебіг етапів весілля. Знімання вінка з молодої та одягання на неї очіпка й намітки засвідчували її перехід у статус заміжньої жінки. Остаточно він установлювався в домі молодого, де замість намітки його обраниці пов'язували хустку.

Символіку сімейного стану передавали й особливості зачіски. Дівчата ходили з непокритою головою, заплітаючи волосся в одну або декілька кіс. На весіллі косу розплітали, а подекуди навіть відрізали. Надалі заміжня жінка до кінця своїх днів повністю закривала волосся головним убором.

В українців не існувало чітких символів удівства. Здебільшого вони передавались так само, як і вікові ознаки.

Характерним явищем було використання весільного вбрання як поховального у випадках смерті незаміжніх чи неодружених людей. Тут відображене народне уявлення про те, що кожна людина повинна пройти основні етапи свого суспільного життя, а одяг виступав як найвиразніший їх символ.

СОЦІАЛЬНА СИМВОЛІКА КОСТЮМА. В ознаках соціального статусу найповніше проявлялася здатність одягу об'єднувати чи роз'єднувати людей. Тому нерідко соціальні символи виконували роль етнічних.

У Російській імперії, до складу якої входила більша частина України, офіційні розпорядження стосовно костюма поширювалися лише на представників панівних верств. Добровільно їх дотримувалися й інші заможні люди. Як наслідок, їхній костюм зазнав помітного впливу європейської моди, престижнозначущі елементи я к о ї стали виступати як соціальні символи. Зокрема, формою демонстрації українською знаттю своєї ло-

яльності до польської корони була орієнтація на польську моду. Все цс відривало розвиток костюма заможних верств населення від етнічного середовища. Щоправда, відомі й випадки використання народного костюма, аби засвідчити свою національну єдність із співвітчизниками. Такий пан змальований Тарасом Шевченком: він "У свиті ходить між панами, Та п'є горілку з мужиками, і вільнодумствує в шинку".

Разом із тим деякі риси костюма суспільної еліти проникали у народний одяг. При цьому визначальними були не стільки практичні, скільки престижні міркування. Таким шляхом, зокрема, прийшов із польського одягу в український широкий виложистий комір.

Проте здебільшого народ надавав вирішального значення саме кількості одягу, який був у розпорядженні селянської сім'ї та кожного з її членів. З особливою повнотою роль одягу як майна розкривалася при підготовці посагу молодої (див. розділ «Сімейні звичаї та обряди»). Знаком соціальної диференціації була й частота переміни костюма, а також наявність костюмів, різних за призначенням. Заможними вважалися ті, хто мав по декілька комплексів одягу на кожного члена сім'ї; у сім'ях середнього достатку було по два комплекси — буденний та святковий. Серед бідноти нерідко практикувалось носіння окремих видів одягу та взуття по черзі окремими членами сім'ї.

Символом соціального стану була також якість тканин, з яких пошитий одяг. Більшість населення користувалася тканинами та іншими матеріалами домашнього виробництва; покупні тканини здебільшого застосовувалися для головних уборів, окремих доповнень. Нарешті, соціальні відмінності позначалися на кількості та способах виконання декоративно-художніх прийомів, кількості та якості доповнень, прикрас тощо.

Отже, С. с. к. не пов'язана з його внутрішніми властивостями і досить часто визначалася особливостями його включення у ту чи іншу соціальну ситуацію. Одяг людини та її місце на соціальній драбині, співпадаючи в загальних рисах, могли й не бути тотожними. Тому знаки соціальної градації костюма не мають тієї чіткості й однозначності, яка характерна для інших його ознак.

ОБРЯДОВА СИМВОЛІКА КОСТЮМА — ознаки, які відображають широкий спектр духовних традицій народу, його світоглядних уявлень та норм обрядової поведінки.

Здебільшого обрядовими символами виступали окремі компоненти костюма: хустка або рушник на сватанні, *крижмо* на родинах, біла (або чорна) хустка на похороні та ін. Вони мали захистити людину від злих сил, принести добробут, здоров'я, кохання. Чимало обрядових символів мали давнє походження і не використовувались у повсякденному костюмі. Зокрема, виготовлений архаїчним способом за допомогою веретена поховальний одяг, збережені у весільному обряді окремі види костюма *(гугля)*, форми крою *(додільні* сорочки), способи одягання деяких речей (за допомогою зав'язок) — усе це наділялося надзвичайними властивостями.

Особливою магічною силою, як вважалося, володіли речі, виготовлені спеціально для того чи іншого обряду власними руками. Так, дівчина неодмінно повинна була пошити сорочку своєму нареченому. Символічне значення мали й обов'язкові дарунки — чоботи, які зять дарував теші, та намітка — подарунок свекрусі від невістки. Тс ж можна сказати

про речі, що їх дарували на заручинах та післяродових обрядах.

Обрядова функція одягу виявлялася і у специфічних способах його використання. При цьому нерідко йшли навіть на свідоме порушення норм пристойності. Так, при виконанні багатьох ритуальних дій носили одяг навиворіт, тоді як у повсякденному житті це вважалося за негарну прикмету. Учасники деяких обрядів нерідко перевдягались у костюм протилежної статі, а також незалежно від пори року носили хутряний одяг.

Своєрідною формою ігнорування етичних норм була архаїчна традиція часткового, а інколи й повного оголення, яке допускалося в обрядових діях. Навіть наприкінці XIX ст., щоб запобігти поширенню епідемій, навколо села проводили борозну, і робили це голі або напівголі жінки. Магічні дії при сівбі деяких польових та городніх культур також здійснювали оголені жінки, а подекуди й чоловіки. Ритуальне оголення символізувало дві протилежні тенденції: зближення людини з нечистою силою і водночас захист від неї.

Роль обрядового символа часто виконувала кольорова гама одягу. У весільному костюмі споконвічно домінував червоний колір. Однак інколи семантика кольору суттєво змінювалася. Зокрема, у поховальному одязі чорний колір став символом туги лише па рубежі XIX —XX ст., витіснивши білий, а подекуди синій.

Стабільність способів забезпечення обрядових функцій одягу сприяла перетворенню деяких із них на етнічні символи.

СІМЕЙНИЙ ТА ГРОМАДСЬКИЙ ПОБУТ

Ой гай, мати, ой гай, мати,
ой гай зелененький;
Виїжджає з України
козак молоденький.
Як виїжджав, шапочку зняв,
низенько вклонився:
„Прощай, прощай, громадонько,
може, з ким сварився”.

СІМ`Я Й СІМЕЙНА ОБЩИНА

СІМ'Я (родина) — засноване на шлюбі чи кревній спорідненості об'єднання людей, пов'язаних спільністю побуту та взаємною відповідальністю. Як і інші народи, українці вбачали в С. найважливішу й неодмінну умову життя кожної людини, господарську та моральну основу правильного способу життя (за народними уявленнями, зокрема, без дружини не можна було з'являтися на той світ).

С., що існувала у дореволюційний час на Україні, традиційно поділяють на два основних типи — в е л и к у і м а л у. Остання складалася з подружньої пари, яка не мала одружених дітей. До великої С. належали різноманітні види складних багатопоколінних сімейних структур — с і м е й н а о б щ и н а, п а т р о н і м і я, н е п о д і л ь н а с і м ' я, які відрізнялися походженням, часом і місцем переважного поширення, характером внутрішніх взаємин, кількісним складом.

Для обох типів С. характерна панівна роль голови двору — батька, старшого сина (брата) або ж матері (вдови). Сімейні порядки мали патріархальний характер. Становище голови С. зумовлювалося передусім важливістю виконуваних ним функцій — розподілу робіт, передбачення потреб господарства. Крім того, він сам брав участь у виконанні всіх основних польових і господарських робіт. Голова С. стежив за дотриманням звичаїв, ,що регламентували сімейні порядки і забезпечували належну репутацію С. і кожного її члена в громаді. Воля батька була незаперечною — він за власним бажанням передавав спадок, виділяв синів на окреме господарство, давав дозвіл на одруження дітей тощо. Від непрацездатного батька головування переходило до старшого сина. Незважаючи на залежне від чоловіка становище, жінки також відігравали чималу роль у сімейному господарстві та вирішенні сімейних справ (див. "Жіноче право").

Головна господарська функція С. українців, як і інших народів,— створення і відтворення матеріальної основи власного економічного добробуту. Величезне значення тут мали налагодженість сімейного устрою, ефективність сімейних взаємин у процесі повсякденної роботи. Існував традиційний розподіл виробничо-господарських обов'язків між усіма членами С., при цьому робота в основному ділилась на "чоловічу" та "жіночу". Проте були і спільні роботи. Як правило, втручання чоловіка й жінки у справи одне одного громадською думкою не схвалювалося. Однак із часом економічна необхідність, певна демократизація сімейних взаємин поступово підривали багатовікові звичаї.

У тісний зв’язок з поняттям сімейно-родинних відносин народна свідомість ставила і такі поширені звичаї, що засновувалися не тільки на кревній спорідненості, а й на економічних чи духовних засадах,— *приймацтво, кумівство, побратимство* тощо (див. далі).

СІМЕЙНА ОБЩИНА — одна з поширених форм сімейного устрою багатьох народів у докапіталістичних суспільствах. Відома ще під назвами домової, патріархальної общини або великої сім’ї. С. о. тривалий час розглядалася як перехідний тип від первісної до селянської (сусідської) общини. Нині ж доведено, що С. о. не була самостійною, а входила до селянської общини як господарський осередок. С. о. утворювали три — п’ять нисхідних або побічних поколінь родичів — нащадків одного батька зі своїми дружинами та дітьми, що були об’єднані спільною власністю, виробництвом і споживанням, культовими інтересами, владою голови С. о. Протягом століть співіснувала з малою сім’єю. На Україні роль С. о. (її головним чином називали *дворищем)* була досить значною до XVI — середини XVII ст. Наступні віки привели до суттєвих змін у С. о., яка розпадалася на патронімічні (сябринні) структури, неподільні сім’ї, а зрештою й на малі сім’ї. У XIX — на початку XX ст. пережиткові форми С. о. зустрічалися на Поліссі, у Карпатах та Закарпатті.

ДВОРИЩЕ: 1. Давня форма сімейного та територіально-господарського устрою українських селян (XIV—XVII ст.). Д. було конкретним виразом сімейної общини і складалося з кількох селянських господарств, що належали близьким родичам. Згодом до складу Д. почали входити на рівноправних засадах і сторонні особи — так звані *потужніти, поплічники* та ін. Як правило, Д. називалося за ім’ям його засновника або голови. Включало до себе орні землі, ліси, луки, пасовища, мисливські та рибальські угіддя, борті тощо. Дворищна форма господарювання полегшувала освоєння нових земель, давала змогу своєчасно виконувати сільськогосподарські роботи, сплачувати податки. З подальшим розвитком феодальних відносин і послабленням колективістських засад Д. інтенсивно розпалаються на індивідуальні господарства малих сімей; 2. Сукупна податкова одиниця XIV — XVI ст. (переважно на Правобережній Україні); 3. Форма селянського поселення доби феодалізму.

СЯБРИНА — давня форма сімейного та господарського устрою селян України XIV — XVIII ст., а в пережиткових формах і XIX ст. Назва походить від давньоруського слова *сябр* (співвласник, співучасник, а також —товариш, сусіда). Зоною традиційного поширення С. були райони Полісся, Стародубщини, Чернігівщини, частково Ніжинщини, Київщини. С. являла собою невелику спілку, як правило, малих сімей, які виникали в ході розпаду сімейної общини. Члени С. вели своє походження від спільного предка. Крім кревності, їх єднали спільне територіальне мешкання, залишки колективної власності на сільськогосподарські угіддя, взаємодопомога. С. мала деякі спільні риси з дворищем. Як економічна одиниця, С. мала специфічний характер. Кожен із сябрів мав право не на конкретну ділянку спільної землі, а лише на певну її частку *(пайку).* С. могла поширюватися й на інші види власності — млини, рудні та ін.

Сябринство умовно можна поділити па природне і штучне. Перший вид

більш давнього походження, його суть — у розподілі спільної власності великосімейних патріархальних об`єднань між меншими спілками. До останніх вливалися і чужаки (через шлюб, купівлю-продаж сябринної пайки), і кревне начало поступово слабшало. В основі штучної С. лежав договір кількох осіб, які часто й не були родичами та жили у різних селах.

Оформлення сябринних спілок за звичаєм відбувалося на громадському сході або з дозволу сільського уряду. Одним із поширених способів їх утворення було *назване братерство*, що встановлювало фіктивні родинні відносини. Це робилося тоді, коли не находили помічника-співвласника серед рідні або терпіли нестачу додаткових робочих рук. Значна кількість сябринних спілок утворювалася шляхом спільної купівлі того чи іншого виду власності. На відміну від природних штучні С. не були такі чисельні за складом. Якими б не були способи утворення С, у них завжди зберігалися традиційні норми ставлення до спільної власності, що спиралися па звичаєве право. Наприклад, продаж або будь-яке інше її відчуження були неможливі без відома й дозволу всіх сябрів.

Без сумніву, сябринні товариства приваблювали селян своїм колективізмом, але па відміну від сільської общини вони мали переважно тимчасовий характер і не відзначалися єдністю інтересів їхніх членів. Зокрема, це й зумовило розпад С. і перехід спільної власності в особисту і меншою мірою — в общинну.

КУМІВСТВО — один із видів духовної спорідненості, звичай обрання народженій дитині "других батьків" —її опікунів та покровителів. Корені К. сягають часів первіснообщинного ладу, коли роль батька не була ще вирішальною і рідний брат матері брав на себе обов’язки захисту і виховання дитини своєї сестри. Пізніше християнська церква використала цей звичай і виробила обряд хрещення дитини, тобто прилучення її до віри за допомогою кумів, або хрещених батьків. Хрещення відбувалося в церкві, інколи (в разі хвороби дитини) у батьківській хаті. Рідні та обрані батьки називали одне одного *кумом, кумою,* а по відношенню до дитини *(хресника)* вживалися церковні терміни — *хрещений батько, хрещена мати.*

На Україні XIX — початку XX ст. побутували дві форми К.— і н д и в і д у а л ь н а і к о л е к т и в н а. Перша, типова для більшої частини України, передбачала одну пару кумів; для другої (побутувала переважно на Правобережжі, особливо на Поділлі, у Карпатах) було характерно до трьох, п’яти і більше пар. Серед кумів існувала певна ієрархічність—головними вважались перші (старші) куми, а інші — молодшими. Осіб, які брали участь в обряді та обіді на честь хресника, називали *прикумами, підкумами.* У куми запрошували різних людей — від близьких родичів до осіб побічної кревності, а також сусідів чи приятелів. Залежно від порядку обрання кумів серед них виділялися *кликані, одкупні* та *стрічені.*

Кликані (*прохані*) куми обиралися звичайним порядком: батько новородженого приходив до заздалегідь намічених людей і, віддаючи їм хліб-сіль, прохав бути кумом чи кумою. Відмовлятися в народі не було прийнято. Одкупних кумів брали на заміну кликаних у тому випадку, коли дитина тяжко й довго хворіє, аби запобігти таким чином її смерті. Заміна відбувалася за певним обрядом: новому кумові, в обмін на отримувані від нього гроші, через поріг або вікно подавали хворе дитя. Його тут же вбирали у принесену кумом нову білизну. Стрічені куми

(стрітенні, здибані, куми з дороги) — це перші зустрічні люди, яких запрошували у куми. Як правило, так робили в тих родинах, де часто вмирали діти. Стрічені куми вважалися ріднішими за кликаних, а одкупних у народі шанували найбільше.

Народна свідомість менш за все пов'язувала К. з церковними догматами. Воно сприймалося як певний прояв колективної сімейної спільності, взаємодопомоги. Між рідними й обраними батьками встановлювалися особливо дружні стосунки. Куми, як правило, вступали в супряжні спілки, приходили на толоки, запрошувалися у свідки *(могоричники)* при укладанні різних угод. За головування кума чи куми над хрещениками здійснювали обряди вікового (*пострижини)* та соціального (прилучення до сім'ї, громади, одруження тощо) характеру. Коли в сім'ї не було когось із рідних батьків, хрещені батьки сприяли трудовому вихованню дітей, брали на себе не тільки моральні, а й матеріальні обов'язки. А згодом і хресники повинні були виявляти всілякі знаки поваги та вдячності хрещеним батькам (відвідувати їх на свята, надавати необхідну допомогу тощо).

ПОБРАТИМСТВО (ПОСЕСТРИМСТВО) — звичаї духовного споріднення, індивідуальної взаємодопомоги, які сягають чи не скіфських часів. Мотиви П. присутні у билинах Київської Русі, в українських легендах (про Котигорошка, Вернигору, Вирвидуба). Принципи П. особливо шанувалися на Запорізькій Січі, освячували дружні стосунки українців із сусідніми народами, побутували у повсякденному житті аж до початку XX ст.

Оформлення акту братання відбувалося в хатах майбутніх побратимів (посестрим) у присутності односельців. Обряд супроводжувався символічними примовляннями, молитвою, цілуванням ікони, перев'язуванням рушниками. Крім того, обмінювалися святими образами, хрестами. Було і взаємне пиття вина чи горілки (*горілчані брати).* Важливу частину обряду займав обмін різними дарунками, включаючи худобу, вулики, а у жінок — рушники та інше так зване "бабське" господарство. Звичай визнавався і освячувався православною церквою. Існувала певна термінологія відносин П. — *брати (сестри) по хресту, названі брати (сестри), побратим, посестра, посестриця, брататися, сеструтися, породатися.* Укладали подібний союз, як правило, бідні одинокі люди, аби допомагати одне одному. Відносини П. встановлювали на все життя і вважали їх такими ж обов'язковими і священними, як і родинні зв'язки. Звичай зобов'язував і до моральної чистоти: будь-які зазіхання на честь посестри чи дружини побратима вважалися тяжким гріхом, як, до речі, і гріх між кумом і кумою.

ПРИЙМАЦТВО — традиційне явище сімейних і господарських відносин, пов`язане з особою *приймака*, тобто сторонньої людини, прийнятої на певних умовах в ту чи іншу родину. Здійснювалося кількома шляхами — через шлюб і перехід чоловіка до батьків дружини, через договір чи звичай посиновлення. Різними були й мотиви П. У прийми йшли або під примусом батьків, які розраховували виправити економічне становище своїх господарств за допомогою заможних сватів, або запрошували у прийми, коли батьки дружини не мали синів чи господарство очолювала вдова. Потребу у П. мали й сім'ї з малолітніми дітьми або бездітні. Звідси на Україні виробилися різні види П.: приймаки-зяті; приймаки сімейні, умовно посиновлені (родичі або

сторонні); приймаки безумовно посиновлені (малолітні, неповнолітні); приймаки малолітні, переважно сироти, взяті на виховання до повноліття (*гудованці, вихованці*); приймаки сімейні, прийняті до повноліття дітей господарів.

Головною суттю П. було отримання можливості вести своє господарство або ж нарощування додаткової робочої сили у господарстві. Залежно від мотивів П. складалося і різне ставлення до приймаків. В одних випадках вони потрапляли в підлегле від тестя становище і мало чим відрізнялися від простого робітника, в інших — зразу ж очолювали господарство і спільно з дружиною отримували право на все майно. Після смерті дружини права зятя-приймака визначалися "укупі з дітьми". В цілому ж ставлення до приймака зумовлювалося як тою роллю, яку він відігравав у господарстві, так і певними нормами звичаєвого права, що захищали його інтереси.

ГРОМАДА

ГРОМАДСЬКИЙ ПОБУТ — одна з найважливіших галузей народної культури. Охоплює ті сфери та явища суспільного життя, котрі, як правило, не пов'язані з професіональним побутом, державними інститутами тощо. Це традиційні громадські структури (селянська община та її органи самоврядування, братства, молодіжні громади тощо), норми соціальної регуляції (звичаєве право, мораль, взаємодопомога), норми публічного життя та багато іншого. Усі складові Г. п. перебували у тісному взаємозв'язку, у буденній свідомості ніколи не відокремлювались.

Г. п. українців формувався протягом багатьох віків через шанобливе ставлення до традицій попередніх поколінь і усвідомлене прийняття нових звичаїв. Організований відповідно до народних потреб та інтересів, він являв собою досить дійову силу, за допомогою якої селяни та міщани протистояли численним незгодам, зберігали раціональні навички трудового життя, морально-етичні цінності, форми спілкування.

ОБЩИНА (ГРОМАДА) — самоврядний виробничий і соціально-побутовий колектив. Виділяються дві основні форми О.— первісна та селянська (останню звичайно ще називають сусідською, сільською, землеробською). Українцям була відома саме селянська, переважно землеробська О. У часи Київської Русі вона згадується під назвами *верв, мир, село.* В українських письмових джерелах XIV—XV ст. селянська О. вже відома як *громада, общество*. Подальша доля селянської О. на Україні складалася у тих чи інших регіонах дещо по-різному, але в основних своїх рисах вона зберігалася майже до кінця XVIII ст. Громади мали власні органи самоврядування — *громадський сход,* виборну сільську старшину — *отамана,* пізніше *війта.* У всіх ділянках свого життя іромада спиралася на звичаєве право з його традиційними формами судочинства та общинну мораль з її опорою на звичаї предків.

Приблизно до кінця XVI ст. громада складалася в основному з певної групи дворищ (на Лівобережному Поліссі до середини XVIII ст.— сябрин), які утворилися внаслідок розкладу великих патріархальних сімей (сімейних общин). У цілому її характер визначали індивідуальні господарства малих сімей. Наслідком станової диференціації стало утворення окремих О.— підлеглих селян, селян вільних військових сіл, козаків тощо. Кожна з них обстоювала власні інтереси, але у багатьох випадках громади діяли разом.

Громади не тільки колективно володіли та користувалися землею, а й могли про-

давати, дарувати її, здавати в оренду, регулювати її експлуатацію, захищати недоторканість. Усе, що стосувалося земель громади, робилося виключно з її відома та дозволу. Громади активно протистояли обмеженню прав своїх членів—від колективних скаргу вищі органи влади і колективних молебнів до відмови від податків чи виконання повинностей та збройної боротьби.

Ліквідація у XVII—XVIII ст. колективної власності на орні землі та більшість інших угідь призвела до послаблення общинних засад, проте не означала ліквідацію самої О. У XIX — па початку XX ст. ще існував цілий комплекс звичаїв та обрядів, які були пов'язані з прилученням дитини до громади або виражали общинне санкціювання тих чи інших дій селян. Наприклад, родини та хрестини відзначалися за обов'язковою участю численного кола не тільки близьких родичів чи приятелів, а й представників громади. Завершувалися ці обряди здебільшого у такому осередку громадського спілкування, як корчма. Своєрідне общинне визнання весільного акту виявлялося в особах громадських старост, у прилюдному ознайомленні з наслідками звичаю "комори" тощо. Громада спільно обирала священика своєї парафії, економічно його забезпечувала, брала участь у будівництві, ремонті, прикрашенні сільської церкви. Колективно справлялися храмові свята, спільні обіди. Міцними залишалися й традиції виробничо-побутової обрядовості. З метою забезпечення доброго врожаю або попередження стихійного лиха влаштовувалися колективні молебні та процесії. Помітну роль сільська громада відігравала в господарському житті своїх членів — стежила за справністю їхніх господарств, охороняла майнові права. Зберігали силу звичаї колективної взаємодопомоги (*толока, супряга* тощо), організовувалися громадські склади недоторканих запасів (див. далі). Громада продовжувала посідати головне місце у формуванні морально-етичного клімату в селі, у дотримуванні традиційних звичаїв та обрядів, за допомогою яких контролювалася поведінка кожного односельця.

ОБЩИННЕ (ГРОМАДСЬКЕ) ЗЕМЛЕВОЛОДІННЯ — форма землеволодіння, яка економічно об'єднувала селян-сусідів і регулювала їхні відносини на основі звичаєво-правових норм та приватно-феодального права. Забезпечуючи функціювання селянського господарства, О. з. складало економічну базу сільської громади і тим самим сприяло соціальній єдності її членів. Як правило, фонд О. з. складали землі та угіддя, що безпосередньо оточували сільську громаду. Громадські володіння охоплювали ті площі, які перебували в активному вжитку, тобто оброблялися під ріллю, сіножаті, або той простір, який могла подолати за день випасу сільська череда. Межі О. з. фіксувалися традиційними юридичними знаками власності (*окопи, заори*, *копці, знамена, кляки* та ін.). О. з. на Україні мало своєрідні риси, що зумовлювали специфіку української общини взагалі: значна роль займанщини (див. нижче); наявність великого обсягу вільних земель і звідси поширення практики їх захоплення селянами; майже повна відсутність регулярного земельного переділу О. з.; нарешті, більш ранній і більш швидкий процес скорочення і ліквідації О. з. порівняно з центральними губерніями Росії.

ЗАЙМАНЩИНА (*займань, займище*) — узвичаєний спосіб одержання земельної власності на правах першості займання вільних земель. Була поширена серед козаків і селян у малолюдних південно-

східних степах Правобережної України, на Запорізькій Січі, Лівобережній та Слобідській Україні у XV—XVIII ст.; пізніше практикувалася селянами Півдня. Юридично цей звичай не був оформлений і діяв як норма звичаєвого права. В її основі лежало традиційне уявлення селян про те, що їхня праця, вкладена у землю в будь-якій формі, надавала право на володіння і розпорядження нею. Способи та обсяги З. не були скрізь однаковими. У північних районах вона здійснювалася шляхом розчистки *(іртування)* лісних ділянок *(ляд, протереб*), у степових районах — розоранням цілинних земель. З. була груповою та індивідуальною. По мірі зростання феодального землеволодіння і скорочення вільних земель З. ставала для селян практично неможливою, але здійснена раніше З. визнавалася законною.

ЗЕМЕЛЬНИЙ ПЕРЕДІЛ-традиційний спосіб економічно доцільного і справедливого регулювання селянського общинного землеволодіння, спрямований на підтримання певного рівня економічної спроможності селян. З. п. не вважається обов'язковою ознакою общини. Так, в умовах Лівобережжя XVII—XVIII ст. в основному склався непередільний тип сільської общини.

Там, де З. п. практикувався, він починався зі скликання громадського сходу, де обиралися особи, які будуть вести переділ, визначалася *голова*, тобто початкова ділянка переділу. Громадську землю ділили спеціальним шпуром *на помірки, а* потім за допомогою бірок проводили їх жеребкування *(біркування*). При З. п. обов'язково брали до уваги умови кожного селянського двору — кількість душ у ньому, майновий рівень господаря, його заслуги та ін. Тим самим у селянському розумінні досягалась рівноправність і справедливість для всіх членів громади. Відрізки, що залишалися після переділу, громада віддавала в оренду, а прибутки з цього йшли на покриття громадських витрат. Для догляду за орними землями *(цариною)* громада призначала сторожа —*царинного діда.*

ГРОМАДСЬКИЙ СХОД *(віче, копа, копні збори)* — головний орган общинного самоврядування, посередник між селянською громадою й офіційними органами влади. Збирався у встановлений селянами термін або ж із нагоди якоїсь невідкладної справи. Брати участь у Г. с. мали право голови селянських дворів; молодь та жінки сюди майже не допускалися. Місцем проведення сходу слугували: влітку—площа біля церкви або корчми, інколи поблизу поміщицького будинку; восени та взимку — громадська чи спеціально найнята хата, часом корчма. На сході обирали громадське управління, вирішували справи громади, її стосунків із поміщиками, іншими громадами, розглядали земельні конфлікти, приймали нових членів, засуджували порушення громадських звичаїв тощо. Значний вплив на рішення Г. с. справляли старійшини села, які займали тут почесні місця. У XVI—XVII ст. при Г. с. подекуди діяв народний копний суд (див. далі). Переважна більшість рішень Г. с. фіксувалася в актових книгах і визнавалася обов'язковою для всіх общинників. По мірі втрачання громадою своєї автономії обмежувались і права Г. с. як демократичного органу.

ОТАМАН (*ватаман*): 1. Виборна посадова особа, що очолювала сільський уряд. Як представник громади, був посередником між селянами й поміщиками чи органами державної влади. Звільнявся

від ряду податків, але всі інші повинності виконував разом з усіма селянами. О. належала юрисдикція над селянами у ряді цивільних справ. У присутності О., часто у його хаті, укладалися різні селянські договори. Займався збиранням податків. У XVII—XVIII ст., під тиском поширення з Польщі німецького права, на Правобережжі О. поступово заміняють війти. У городових козаків Лівобережжя О. очолював козацьку громаду (*товариство*); 2. Командир певного підрозділу чи всього козацького війська Запорізької Січі; 3. Виборний керівник різного роду трудових спілок чумаків, косарів, рибалок, чабанів та ін.; 4. Парубок, який обирався молоддю головувати у парубоцьких громадах, бути розпорядником під час колядування тощо. Інші назви — *береза*, в західних районах— *вайда,* на Буковині та Поділлі — *калфа.*

ВІЙТ (*войт, князь, біров*): 1. Виборна особа, що очолювала сільський уряд, змінивши на цій посаді отамана. Як і останній, мав певні економічні й правові привілеї. В. був зобов'язаний забезпечувати регулярну сплату податків і виконання громадських повинностей, стежити за своєчасним виходом на панські роботи і за порядком у громаді. Як офіційна особа, представляв інтереси селян в їхніх зовнішніх стосунках. Роль В. у житті громади селяни визначали так: *Добрий війт — тато в громаді; Війт — то громадський слуга*, хоча життєві реалії не завжди це підтверджували; 2. Голова міського уряду, суду до XVIII ст.

ГРОМАДСЬКІ СПІЛЬНОСТІ

КОЗАЦТВО — з XV—XVI ст. збірна назва козаків на Україні і в Росії, з XVIII ст. до 1917 р.— частина населення Лівобережжя, а також окремий військовий стан у царській Росії.

К. виникло як реакція на посилення соціально-економічних та національно-релігійних утисків населення України з боку української та польської шляхти, католицької церкви. В пошуках місця для вільної праці селяни і міщани почали колонізацію малозалюднених південно-східних степів, де засновували поселення й оголошували себе вільними людьми — *козаками.* Цей процес набрав особливого розмаху в XVII ст., коли на Середньому Подніпров'ї виникло багато козацьких слобід і хуторів. Під тиском панської колонізації, що поширювалась услід селянській, частина козаків відступила за дніпрові пороги (так званий *Низ),* де у першій половині XVI ст. створила своєрідну організацію українського К — *Запорізьку Січ.* У 70-х роках XVI ст. виник інший вид К.— *реєстрове* (з середини XVII ст.— *городове),* сформоване урядом Польщі для боротьби з національно-визвольним рухом на Україні та для оборони її південно-східних кордонів від турецько-татарських нападів. За це козаки одержали певні привілеї та офіційну назву Війська Запорізького. Така організація повністю збереглася і в складі Лівобережної України (*Гетьманщини*) після Визвольної війни 1648—1654 рр.

Обставини, за яких створювалися обидва види українського козацтва, особливості їхньої подальшої історії зумовили й суттєві відмінності між ними. На Запоріжжі, як і на Лівобережжі та Слобожанщині другої половини XVII —80-х років XVIII ст., не існувало кріпацтва, а також чітко сформованих станів,— козаки й посполиті могли переходити з одного стану до іншого. Разом із тим низове К. не було однорідним у соціально-майновому та правовому відношенні і поділялося на незначну частину панівної старшини і рядову масу — здебільшого вихідців із селян. Головним заняттям низових козаків довгий час були різні промисли, рибальство, скотарство. Умови господарського життя, постійної боротьби з турками й татарами зумовили їхню переважну безсімейність. Городові ж козаки із початку свого заснування являли собою окремий стан, займалися головним чином хліборобством і мали сім'ї.

На Правобережжі К. було ліквідовано на початку XVIII ст.: за умовами Прутського миру 1711 р. козацькі полки переселилися звідси на Лівобережжя. Зруйнувавши у 1775 р. Запорізьку Січ, уряд царської Росії тим самим ліквідував і низове К. Одну

частину козаків було покріпачено, іншу переведено на становище сільських і міських обивателів, а решта втекла за межі Росії і заснувала на підвладній Туреччині території Задунайську Січ. Ліквідація автономії Лівобережної України на початку 80-х років XVIII ст. стала й кінцем існування городового К. як привілейованого стану. Рядові козаки наблизилися за своїм юридичним становищем до державних селян. У XIX ст. вони складали основну масу населення Чернігівської та Полтавської губерній.

К. відіграло виключну роль у вітчизняній історії, справило величезний вплив на формування специфічних рис традиційно-побутової культури, етнічної самосвідомості та національного характеру українського народу. Вже самим фактом свого існування воно надихало українців на боротьбу проти феодального гноблення, за національну незалежність.

К. було оригінальною соціально-економічною і військово-політичною організацією. Її головні риси — відсутність кріпацтва, формальне рівне право всіх членів козацької громади користуватися сільськогосподарськими угіддями, на демократичних засадах брати участь у козацьких радах, де вирішувалися всі найважливіші питання. К. створило й певні органи незалежної української держави. Козацьке військо відзначалося стійкістю у боях, витривалістю, суворою дисципліною. Козакам були властиві взаємодопомога і взаємовиручка, неординарність військових маневрів. Високі моральні принципи та ідеали К. стали взірцем для багатьох поколінь українців.

Представниками українського К. були створені видатні історико-літературні твори — так звані *козацькі літописи.* Найвидатніші серед них — "Літопис Самовидця", літописи Г. Грабянки і С. Величка. Разом з історичними відомостями вони містять чимало народних переказів, легенд, віршів та інших зразків народної творчості.

БРАТСТВА: 1. Національно-релігійні громадські організації міщан та селян України кінця XVI—XVIII ст. Найбільшого поширення набули в містах, а згодом і селах Наддніпрянщини, Волині, Холмщини, Галичини. Ряд Б. існував і на Лівобережжі. Виникли у відповідь на посилення політики національного і релігійного утиску, яку проводили шляхетська Польща та католицька церква на Україні. У 60-х роках XVI ст. широку діяльність розгорнуло Львівське Б., близько 1615 р. було засновано Київське, а у 1617 р. — Луцьке Б.

Міські Б. були аналогічні цеховим корпораціям і мали свої статути. У спеціальних братських домах відбувалися сходки братчиків, обговорювалися спільні справи, чинився суд, робилися внески і пожертви, влаштовувалися колективні обіди тощо. Б. дбали про свої патрональні церкви, надавали матеріальну допомогу своїм членам, організовували школи, друкарні, книгарні, бібліотеки, а найбільш заможні — шпиталі-притулки для хворих та непрацездатних. Витрати Б. покривалися власною працею братчиків, за рахунок внесків їхніх членів, прибутків від нерухомого майна, продажу свічок та хмільного меду (див. розділ "Свята громадських об’єднань").

Велике суспільно-політичне і національно-культурне значення Б., якого вони набули у XVI—XVII ст., у наступному столітті почало помітно зменшуватися. В Галичині й на Правобережжі вони підпали під вплив духовенства та й па Лівобережжі виконували переважно релігійно-побутові функції. Певне відновлення церковних Б. відбулося у 60-ті роки XIX ст. До членства у них селян схиляли певна демократичність устрою та їхня основна мета — сприяння народній освіті, відновленню чистоти національної

релігії, проповідь тверезого способу життя та милосердя. Б. цього масу також сприяли єднанню сільської спільності, що яскраво проявлялося, зокрема, у проведенні храмових свят, громадських молебнів, процесій тощо; 2. Вікові об'єднання неодруженої міської молоді (*молодечі, молодші* Б.), що мали багато спільного з парубочими та дівочими громадами на селі.

МОЛОДІЖНІ ГРОМАДИ — традиційні об'єднання молоді, що організовувалися за статево-віковою ознакою і діяли на засадах етико-правових звичаїв та норм громадського життя. Складалися з неодруженої молоді — парубків та дівчат, котрі дійшли повноліття (або ж скоро мали його досягнути) і утворювали самостійні товариства — парубочі чи дівочі громади, кожна з яких умовно поділялась на старшу і молодшу. М. г. виступали у ролі посередників між сім'єю та сільською громадою. Водночас мали власні права й інтереси, які визнавалися громадськістю. Внутрішній устрій парубочих і дівочих громад був суворо регламентований.

Віковий ценз при вступі до М. г. не був точно визначеним. У парубків він коливався в межах 16—18 років. Як правило, прийняття до парубоцтва розтягувалось на тривалий час, протягом якого відбувалися зміни і в зовнішньому вигляді хлопця (*підпарубка*), і в його поведінці на святкових розвагах, у ході спільної праці. Вирішальними моментами виявлялися фізична зрілість (борода чи вуса, міцна статура), внутрішнє змужніння, наявність певних рис особистої вдачі — аби не мав лихої слави, був жвавим, товариським. У пошані були хлопці, які вміли грати на музичних інструментах, співати, цікаво розповідати. Певне визнання підпарубок повинен був отримати і від дівочої громади

Прийом до парубочої громади звичайно приурочувався до одного з великих свят — Різдва, Нового року, Великодня чи Трійці. На Поділлі такий обряд називали *коронуванням.* Прийшовши, хлопець вклонявся на чотири боки. Після цього його піднімали на руках, співаючи величальну пісню "Посіяли дівки льон". Тоді всі сідали до кола і новий член громади пригощав товаришів горілкою. Залучення до парубоцтва могло відбуватися під час проведення якихось спільних робіт, наприклад косовиці. У Карпатах цей обряд мав назви *визволки на доброго косаря* або *фрицування* і нагадував *визволки на доброго майстра,* що відбувалися в цехових братствах. Аби випробувати здібності й витримку нового косаря (*фрица*), йому не дозволяли відпочивати, а косити змушували між кращими косарями. Нерідко фрица навіть шмагали кропивою, терли мантач кою по голому животі, зв'язували тощо. Обряд завершувався лише тоді, коли новачок влаштовував для косарів могорич у корчмі. З тих пір він діставав право палити люльку, пити горілку і ходити до дівчат. За звичаєм, про це оголошували привселюдно з якогось високого місця.

Парубочі громади мали певні елементи самоврядування. На чолі стояв виборний отаман (*береза, вайда).* Йому звичайно були притаманні такі риси, як енергійність, кмітливість, вміння організувати інших. Зі своїми підручними отаман ніс певну відповідальність перед сільською громадою, організовував розваги, вів фінансові справи, розбирав суперечки між товаришами тощо.

Соціально організованими були й дівочі громади, хоча й не мали виборної "старшини". Шлях до них для усіх дівчат пролягав спочатку через співочий гурт свого кутка (див. Куток). Повноправними членами громади дівчата ставали в 15—16 років, коли

починали ходити на вечорниці *(досвітки).* Прийом відбувався навесні на місці звичних сходок сільської молоді. Дівча, яке вступало до громади, прохало когось із старших членів бути її приятелькою. На знак згоди вони обмінювалися дарунками (хустками, стрічками тощо). Отож, старша дівчина ставала покровителькою і наставницею молодшої на все життя. Аналогічні стосунки складалися і у хлопців, але тільки на один сезон.

Зі вступом до парубоцтва чи дівоцтва змінювалося становище і самопочуття молоді як в сім'ї, так і в громаді. Якщо раніше парубок, будучи підлітком, займався дрібними хатніми справами, слухав накази братів, ходив у найми, то відтепер він виконував традиційно чоловічі роботи і в сім'ї вже більше зважували на його пропозиції. Привілеї нового статусу проявлялися і в праві демонструвати його за допомогою певних атрибутів оздоблення одягу. Найбільшим же привілеєм було право на одруження і ведення самостійного господарства.

М. г. регулювали стосунки між сільською молоддю, захищали інтереси та честь своїх членів, виступали організаторами як власного дозвілля, так і загальносільських урочистостей. Парубки та дівчата проводили колядування, а на отримані гроші оздоблювали церкву; з цією ж метою наймали для обробітку поле. М. г. мали власні центри спілкування і самостійні свята: Катерини (24 листопада за ст. ст.) вважалося *ділом парубоцьким*, а на Андрія (ЗО листопада) було *дівоче грало.*

ЗВИЧАЄВЕ ПРАВО

СИСТЕМА ЗВИЧАЄВОГО ПРАВА — історично сформована сукупність правових традицій і звичаїв, якими регулювалися стосунки і поведінка людей у різних сферах їхнього життя, одна з важливих ділянок народної свідомості та народних знань. Звичаєве право діяло в селянських общинах поряд з урядовими законодавчими актами, виступаючи у першу чергу правом знедолених верств селянства.

Підгрунтя звичаєвого права українців складали правові традиції та звичаї часів "Руської Правди". Пізніше вони простежуються в українських актових джерелах, правних пам'ятках —Литовському статуті (1529, 1566, 1588 рр.), "Правах, за якими судиться малоросійський народ" (40-ві роки XVIII ст.). Незважаючи на багатовікову належність українських земель до різних державних утворень, народне звичаєве право повсюди відзначалося певною однотипністю. Одним із центральних його розділів були норми та уявлення, що визначали і регулювали відносини власності, передусім земельної: *За грунтом і право іде.* На відміну від офіційного законодавства основним джерелом власності та матеріального достатку звичаєве право визнавало працю. За уявленнями селян, земля, в яку вкладена праця у будь-якій формі, не може бути відчуженою без відповідної винагороди. Найбільшого втілення такий погляд набув у вже відомому звичаї займанщини. При цьому селяни чітко відрізняли продукти своєї діяльності від тих, що родила сама земля; привласнення останніх не вважалося злочином.

Важливу роль відігравало звичаєве право і в сімейному житті українців. Незважаючи на загальний вплив церкви, правові традиції протягом століть визначали основи шлюбно-сімейних відносин, функції, особисте і майнове становище членів родини, порядок спілкування і багато іншого. На засадах звичаєвого права грунтувалося побутування статево-вікових груп, різного роду трудових асоціацій тощо.

Характерною особливістю звичаєвого права українців була його різноманітна й своєрідна обрядовість: майже кожний процесуальний акт чи інститут мав свої обряди-символи. У звичаєвому праві яскраво проявлялося начало колективності, публічності—усі правові акти здійснювалися привселюдно. По мірі розвитку офіційного законодавства звичаєве право витіснялося з громадського життя селян. Але його корені були такими глибокими, що з ними уряд мусив рахуватися ще й після судової реформи 1864 р.

"ВЕДЕННЯ (гоніння) СЛІДУ"— громадський звичай пошуку злодія. З села, де скоївся злочин, громада повинна була по *гвалту* потерпілого *вести слід* до іншого села. Там вона передавала його іншій громаді, а з себе відповідальність знімала. При "В. с." обов'язково мав бути присутній потерпілий, який саме й мусив підтримувати "слід". Необхідною умовою цієї правової процедури була наявність "сліду" злочину. В іншому випадку громада звільнялася від "В. с." Аналогічним був і інший порядок пошуку злодія — *свод.* Тут уже йшли не по "сліду", а по "сводам", тобто особам, до яких перейшли крадені речі. "Ведення своду" припинялося на третій особі. Вона мусила віддати крадену річ потерпілому і водночас отримувала право шукати свого кривдника подальших "сводах".

ГРАБІЖ ("*грабіж брати")* — різновид взиску з майна за вчинене злодійство (розбій, підпал, крадіжку тощо), відомий з давньоруських часів. У пережитковій формі зберігся у багатьох місцевостях України до XIX ст. Потерпілий сам приходив до двору свого кривдника і забирав якусь річ або худобу собі. Згодом цей звичай поширився і на боржників. Зокрема, у селянина — неплатника податі нерідко *грабили* необхідну йому річ (свитку, кожух, сокиру тощо) і тримали у себе до виплати недоїмки.

"ЖІНОЧЕ ПРАВО" — умовна сукупність звичаїв, норм та уявлень, що регулювали і забезпечували певні громадські та господарські права жінок. Хоча в цілому жінка займала залежне від чоловіка становище, все ж навіть в умовах патріархальної сім'ї вона зберігала певну самостійність і мала визнані народом права. З одного боку, *казали: Жіноча дорога від печі до порога,* проте з іншого: *Жінка за три угли хату держить, а чоловік за один.*

Правове становище жінки зумовлювалося передусім великим значенням її праці в сім'ї, домашньому господарстві. Однак важко було уявити без неї і виконання багатьох польових робіт, особливо у жнива. Визначною була роль жінок у виконанні цілого ряду обрядово-символічних дій, пов'язаних із сільськогосподарськими роботами. Існували суто жіночі, в тому числі колективні роботи — *оденки, понаволни,* лущіння кукурудзи, валькування хати та ін.

Права жінки в сім'ї та громаді визначалися і рядом економічних умов. За звичаєвим правом, вона мала особисте майно, що складалося з приданого, включаючи земельний наділ *(материзну,* яка не входила в загальносімейне майно і спадкувалася по жіночій лінії) та набуте від продажу продуктів "бабського" господарства (дрібної худоби, птиці, яєць, молочних продуктів, борошна, овочів та фруктів, льопу, полотна тощо). Дружина голови сім'ї не тільки виконувала якісь роботи, але й *давала привід*, тобто розподіляла їх серед інших жінок двору, повчала їх. По смерті чоловіка, навіть при дорослих синах, вона часто ставала на чолі не тільки малої, а й великої сім'ї та несла повну відповідальність за економічну спроможність господарства і сплату податків.

ЗАКЛАД — один із давніх правових звичаїв, за яким той, хто позивав до суду, на доказ своєї правоти ставив заклад, а звинувачений або приймав, або не приймав його. За "Руської Правди" звичай мав назву *мєтаніс.* Перед суддями клали *(метали)* шапку, примовляючи, що коли позовник не доведе правоту, то втратить заклад (під шапку часто клали гроші). Якщо

заклад приймався, то звинувачена сторона мусила "приставити" і свою шапку.

КОПНИЙ СУД —суд, який чинили члени громади на громадському сході на підставі звичаєвого права. Розбирав виключно кримінальні справи. Особливе поширення мав до XVIII ст. у Карпатах, на Волині, Київщині. Існували спеціальні місця проведення такого суду — *коповища,* куди сходились селяни навколишніх сіл різних власників, а на теренах Польщі й Литви — навіть різних держав. К. с. був проявом сусідських колективних інтересів та гарантією їх вираження. Через нього громада сама *вела слід,* чинила попереднє слідство, допити та *пилноє шуканьє,* визначала міру покарання і виконувала вирок. Згодом К. с. був заміненим поміщицьким, але окремі його елементи зустрічалися на Лівобережній Україні у XVIII, а на Волині й у XIX ст.

ЛИЧКУВАННЯ— традиційний спосіб підтвердження злочину шляхом особистого засвідчення та речових доказів. Звичаєве право вимагало, щоб *лице* (тобто річ) було показано ще до суду комусь із сільської влади. За "лице" вважали особисті мітки на крадених речах, надрізи вух у коня, вола тощо. За свідчення бійки чи нападу приймалися синці та рани на тілі. У перелюбників на знак Л. знімали щось із одягу, підрізали поли. З Л. пов’язаний і такий звичай, коли старші односельці за погану поведінку підлітків знімали щось з їхньої одежі та передавали, докоряючи, батькам.

МОГОРИЧ — обрядова дія остаточного узаконення будь-якої угоди, що надавала їй непорушності. Полягала в тому, що обидві сторони на знак згоди випивали (вдома або в корчмі) певну кількість горілки. Якщо М. не було випито, то договір не набував чинності. Укладання договорів, як правило, відбувалося при свідках *(могоричниках, баришниках).* Останні також пригощалися і в разі непорозумінь виступали суддями між укладачами договору, а в офіційному суді — законними свідками. М. ставили при різних формах селянської допомоги, найму тощо, при вступі до парубоцтва, при весільних обрядах, ним схиляли до себе потрібну людину. *Хто більше горілки ставе, той справу виграє* — таким принципом широко користувались у практиці волосних судів другої половини XIX ст. Особливого значення М. набував при купівлі-продажу худоби (тут він мав ще назви *литки, литкуп).* Йому передували певні символічні дії та примовляння. Спочатку билися руками на знак згоди. Заливши М., продавець кидав на спину худобі проти шерсті землю і бажав новому господареві, аби вона була *здоровою до роботи* і т. ін.

"ПАМ’ЯТКОВИЙ ПРОЧУХАН" - звичай своєрідної підготовки майбутніх свідків у земельних спорах. Щорічно оглядаючи межові знаки, посадові особи сільського уряду брали з собою і кількох молодих хлопців (14—15 років). Десь на межі їх сікли, примовляючи: *Оце щоб ти пам`ятав, що тебе бито, щоб знав, де межу проведено!* Виконання такої дії пов’язують також із обрядом вікової соціалізації.

ПРИСЯГА — давня форма випробувань у системі традиційних доказів законності і справедливості якоїсь дії. Вважалася достатньою підставою для виправдання (*вивестися присягою).* Великого значення П. набирала у справах, де були відсутні свідки. За звичаєвим правом, відмова від неї означала програш справи.

Особливу силу П. надавали обряди з землею: на знак чесності П. землю їли, земельні конфлікти розглядалися з виходом на спірні землі і П. на межі. П. обставлялася символічними діями — цілували хрест, ікону, божилися своїм життям і здоров'ям. На Запорізькій Січі козаки присягали перед суддями хлібом і сіллю.

СТАРОЖИЛИ *(старци обчие, старушки)* — свідки у земельних конфліктах. Селяни традиційно ставилися до представників старшого покоління як до охоронців громадських звичаїв та носіїв багатого досвіду з усіх сфер життя. Тому свідчення С, за звичаєвим правом, були вагомою підставою для законного врегулювання земельного спору.

ТРАДИЦІЇ ЗЕМЕЛЬНОЇ ОРЕНДИ ТА ОСОБИСТОГО НАЙМУ

ОРЕНДА ТА НАЙМ у XIV—XIX ст. Звичаї селянської оренди землі та особистого найму сягають ще давньоруських часів. І в подальшому вони згадуються по різних регіонах України як явище, що *в суседстве межи поддаными звикло бывать.* Серед численних форм оренди та найму особливою сталістю і поширеністю виділялися *скіпщина, зажин* та *замолот.* Основним середовищем побутування цих звичаїв було землеробське селянство, хоча відомі численні факти їх застосування представниками міського населення. Складання певних угод між селянами і поміщиками чи духовенством було викликане насамперед тим, що у перших, як правило, бракувало орних земель, а в інших — достатньої кількості робочих рук. В окремих випадках здавали в оренду свої землі й незаможні господарі.

Протягом віків українські селяни вдавалися до цих звичаїв, що стали важливою частиною господарської діяльності. За їхньою допомогою селянин міг якщо не значною мірою, то на певний час забезпечити свою сім'ю хлібом, навіть не маючи власної землі та робочої худоби. Задоволення господарських потреб у такий спосіб здійснювалося не тільки у своєму селі. Чимало селян орендували землю або зажинали чи замолочували в сусідніх селах, а то й за сотні кілометрів від домівки. Практика масового відходу на подібні заробітки поступово привела до оформлення спеціальних селянських артілей — *половинщиків, десятинщиків, з часті,* що особливо було характерним для XIX ст.

У ході вікової практики оренди та найму склалася певна система звичаєво-правових норм, в основі якої лежав договір зацікавлених сторін, який часто укладався усно. Основними його пунктами були взаємні зобов'язання, характер роботи, термін та місце її проведення, умови оплати тощо. Враховувалися також нагальність робіт, обсяг уже зібраного або можливого врожаю та ін. Всі ці умови спиралися на прийняті в тій чи іншій місцевості традиції та норми.

У XIX — на початку XX ст. зміст вищезгаданих звичаїв чимдалі відвертіше набував характеру прямого визиску селян. Цс проявлялося в численних додаткових роботах, грошових доплатах на користь землевласників (*отбутки, басаринки, трінкаль* та ін.).

СКІПЩИНА (7 *десятини, з половини*) — звичай традиційної селянської оренди землі. Якщо назва "С." випливає з виду розрахунку між власником і орендарем *(копа),* то інші походять від конкретної частини врожаю, яку орендар за угодою

мав віддати власникові, а саме: кожну десяту копу або ж·"половину, тобто кожну п'яту. Селян, котрі вдавалися до С., називали *скопичами, десятинщиками, спольниками.* Договір про С. звичайно укладався навесні, коли певпою мірою можна було передбачити можливий врожай. Оренда мала як тривалий, так і короткий термін, що залежало від конкретного попиту на землю. У XIX ст. в умовах значного обезземелення селян власникам була вигідною короткострокова С., що давала їм змогу щорічно диктувати чимдалі жорсткіші умови. Загальна схема договору про С. являла собою послідовне виконання ряду сільськогосподарських операцій: орендар мусив зорати землю, засіяти та заборонувати її, а вирощений врожай зібрати і обумовлену його частину перевезти до току господаря. Якщо селянин виконував ці роботи власними силами, він віддавав власникові землі кожну десяту копу. Розрахунок з п'ятої копи відбувався тоді, коли рілля засівалась насінням власника землі.

ЗАЖИН — традиційна форма особистого найму на час жнив. Селян, котрі вдавалися до неї, називали *зажонщиками, женщиками, заженниками* тощо. В основі 3. був договір про взаємні обов'язки та умови оплати, який коригувався лише за якихось непередбачених обставин. Для найбіднішого селянства 3. був ледь не єдиним джерелом існування. Пошуки такого заробітку починалися з Великого посту; найчастіше зажонщики домовлялися напередодні Трійці. Для формування артілей зажонщиків на Чернігівщині існували спеціальні місця збору (*становки*), звідки вони розходилися по південних районах України. Розмір оплати праці зажонщиків звичайно дорівнював кожному третьому снопу *(третина).* Така традиція особливо стійко зберігалася між селянами. У поміщицьких же господарствах оплата була значно меншою або передбачала додаткові роботи. В цілому, крім натуральної оплати, звичай вимагав, аби роботи велися на господських харчах.

ЗАМОЛОТ *(молоча)* — традиційна форма особистого найму для обмолоту зернових культур. Одне з найважливіших джерел існування збіднілих селян, яких звичайно називали *молотниками, вимолотниками.* Договір про 3. укладався задовго до жнив або ж одразу після них. Часто 3. поряд із зажином входив у загальний договір. Крім обмолоту, селяни очищували зерно від полови, підбирали і ув'язували солому. Залежно від господарського призначення зерна виділялись два періоди 3. Так звана *перша молотьба* починалася приблизно з 1 серпня і тривала не більше двох тижнів. Її головною метою була заготівля зерна на насіння. За звичаєм, праця молотника в цей час оплачувалася особливо добре. Другий період 3. тривав з 1 вересня по лютий — березень, а його розпал припадав на жовтень — листопад. Розрахунок при 3. звичайно відбувався у так званих *коробках,* або мірках, зерна — від 6 до 13 коробок. У деяких місцевостях існував звичай наділяти господаря міркою *вщерть*, а молотників — *з верхом.* Як і при зажині, в обов'язок господаря входило частування молотників.

ВЗАЄМОДОПОМОГА — одна з характерних рис громадського побуту українського народу. Заснована на відповідальності членів громади один за одного, ця соціальна функція була обов'язком кожного з них. В. проявлялася у численних формах та обрядах життєвого циклу від народження людини до її похорону, у спільному захисті

її честі й власності. Між селянами зберігалися традиції сусідської В., зокрема піклування про бідних односельців. У гуцулів, наприклад, коли помирав господар, то він обов'язково відписував біднякам частку свого майна. Бідні люди могли без запрошення прийти на різдвяну вечерю, а як не приходили, то господарка набирала всякої їжі та відправлялася до них. Проявами громадської турботи були наділення збіднілих селян з общинних фондів, влаштування так званих *магазинів, шпіхлерів, комор,* де зберігалися спільні запаси продуктів, насіння тощо на випадок несприятливих обставин.

Трудова В. була необхідною умовою існування селянських господарств, які постійно потребували додаткових робочих рук. Серед різноманітних форм трудової В. виключну роль відігравали *толока* і *супряга*, в основі яких лежала колективна праця. Ці та інші подібні звичаї були важливими ланками, які скріплювали взаємовідносини селян у громаді та сприяли трудовому вихованню молоді.

ТОЛОКА (*клака, поміч)* — одна з найдавніших форм колективної взаємодопомоги при виконанні нагальних і трудомістких робіт. Як і супряга, Т.— різновид тимчасової трудової кооперації фізичною силою, трудовими навичками селян, робочою худобою, транспортом, знаряддями праці тощо.

Витоки звичаю Т., вірогідно, беруть початок від появи осередків відособленої власності й перетворення первісної общини на сусідську (селянську, сільську). В ході подальшої еволюції цей звичай використовувався панівними верствами на свою користь і став однією з форм феодальних повинностей. Саме така Т. згадується в українських джерелах XV—XVIII ст. під назвами *прошена, суха, мокра, горілчана.*

Народна Т. грунтувалася переважно на етичних засадах. Основним її моральним принципом було добровільне надання безкоштовної допомоги односельцям, а на знак вдячності господар Т. щедро пригощав її учасників (*толочан*).

Діапазон робіт, виконуваних Т., був широким — різноманітні польові роботи, численні домашні й господарські (включаючи побудову житла та інших споруд). Різні види або етапи толочних робіт мали власну назву і часто усвідомлювалися селянами як цілком самостійні звичаї — *зажинки, обжинки, возовиця, гребовиця, косовиця, закладини, здимки, вальки, оденки, понаволни* та ін. Більшість видів толочних робіт виконувалась змішаним складом — чоловіки, жінки, молодь; існували й суто жіночі колективні роботи, і виключно молодіжні Т.

Із назвою "Т." у селян переважно асоціювалась робота у священика, поміщика, заможного односельця за пригощання. Безкорислива ж праця здебільшого пов'язувалася з поняттям *поміч*, яку надавали бідним людям, удовам, сиротам, сім'ям, що постраждали від стихійного лиха. На таких благодійних роботах працювали *за спасибі, з любові.* Питання про участь у Т. кожен селянин вирішував самостійно, з урахуванням того, що громадська думка не схвалювала відмови і що він сам може колись опинитись у скрутному становищі.

Як правило, Т. влаштовували у недільні або святкові дні. Згідно з побутуючими уявленнями, працювати на себе в такі дні було не можна; допомога ж сусідові, навпаки, схвалювалась. До того ж толочні роботи призначалися не на день шанування того чи іншого святого, а на підсвятки або на другий день свят Бориса і

Гліба, Іллі, Семена, Паликопи та ін.

Тривалість різних видів Т. не була однаковою, проте завжди селяни прагнули завершити справу і якісно, і якомога швидше. Цс досягалося обов'язковим розподілом праці між толочанами як за рівнем трудових навичок, так і за статево-віковими ознаками. Така організація праці надавала спільним діям чіткості й раціональності.

Т. була однією з ефективних форм залучення молоді до праці, передачі їй трудового досвіду та вправності. Недарма саме під час толочних робіт хлопці проходили випробування на придатність до вступу в парубочу громаду. В колективній праці формувалися і проявлялися такі риси, як людяність, доброта, співчуття, повага до односельців. Т. відбувалася, як правило, в піднесеному, святковому настрої, з піснями та жартами.

Завершувалася Т. пригощанням *(вечерею)* в домі господаря. Щедра гостина була не стільки платою за допомогу, скільки виразом щирої вдячності. Від цього також залежала і подальша репутація господаря. Ще наприкінці XIX — на початку XX ст. Т. мала широке визнання: *Без толоки, як без руки — ні хати не зробиш, ні сіна не скосиш.*

СУПРЯГА *(спрягатися)* — один із найпоширеніших звичаїв селянської взаємодопомоги. Передбачав об'єднання кількох господарств та забезпечення їх усім необхідним — робітниками, знаряддями праці, робочою худобою — для своєчасного і якісного проведення важливих землеробських робіт, головною серед яких була оранка під ярові чи озимі. Спільними зусиллями також вивозили в поле гній або колоди з лісу, з поля — снопи зібраного врожаю. У XV—XVIII ст. С. була відома і як спосіб виконання землеробських робіт у поміщицьких маєтках.

Поява перших супряжних спілок була викликана багатьма чинниками: важкістю освоєння цілинних земель силами одного господарства; особливостями конструкції "малоросійського" плуга і традиційної волової упряжки, які потребували кілька чоловік і не менше трьох пар волів; дефіцитом робочих рук у селянських сім'ях. Приблизно ж із середини XIX ст. спрягалися вже переважно кіньми.

С. поєднувала в собі два принципи: моральний, як прояв сусідської взаємодопомоги, і суто економічний — з його неприхованим особистим розрахунком. Як і толока, С. грунтувалася на переважно усному договорі. Умови його могли бути різними, але в основному зводились до того, що кожному з членів супряжної спілки орали по черзі та пропорційно до його внеску в неї. До такої спілки звичайно входили два — чотири господарства: за більшої кількості навряд чи можна було вчасно і якісно провести необхідний комплекс землеробських робіт у всіх супрягачів. Членами С. були, як правило, родичі, куми, близькі сусіди, що значною мірою визначало міцність і тривалість супряжних відносин. Харчувалися супряжники іноді у складчину, а найчастіше —в хаті того, хто приймав С. Він же годував і супряжну худобу.

ОДЕНКИ *(оденьки, годенки)* — денні зимові роботи групи заміжніх жінок, а згодом і за участю окремих дівчат. На О. снували пряжу, пряли, вишивали, дерли пір'я тощо. Робили або кожна на себе, або всі на користь когось із групи по черзі. Водночас О. були своєрідною формою дозвілля. У перерві, а особливо після роботи, влаштовували спільне пригощання з іграми і танцями *(баль).*

СВЯТА ГРОМАДСЬКИХ ОБ`ЄДНАНЬ

БРАТЧИНА — традиційне зібрання членів міських (цехових) корпорацій та сільських громад, одна з форм колективного дозвілля, святкового спілкування людей старшого покоління. У давньоруські часи мала певні адміністративно-судові права щодо своїх членів. Будучи загальногромадською подією, Б., проте, мала обмежене коло безпосередніх учасників,— як правило, голів сімей, повноправних членів громадського сходу.

Б. збиралася на церковному дворищі (*цвинтарі*) у найбільш важливі святкові дні. Основним призначенням Б. було вшанування свого святого, колективне звернення до нього як до покровителя за допомогою і благословінням в усіх справах громади. Обов'язкові елементи Б.— колективний молебень на честь святого та спільне застілля, яке влаштовувалося у складчину. Рішення про проведення Б. приймалося на громадському сході. Тут же з'ясовувалися питання про гроші на придбання меду для виготовлення обрядового напою *(канунного меду)* та визначалися особи, які їх збиратимуть.

На Україні, особливо на Правобережжі, Б. досить рано зазнала найбільш інтенсивної ерозії. У XVI—XIX ст. вона згадується лише як колективна трапеза тої чи іншої спільності переважно в рамках храмового (престольного) свята і прибирає назви *канун* (іноді — *свіча),* які раніше мали суто обрядове навантаження.

КАНУН: 1. Загальна назва давнього звичаю, пов'язаного з колективним виготовленням і споживанням святкового обрядового напою — *канунного меду* (пива), обов'язкова складова колективних трапез під час братчин та святкування великих (Різдво, Великдень) та храмових свят. Протягом віків у різних місцевостях України був тотожним поняттям "братчина" (рідше — "свіча"). Мед для канунного напою у давні часи (особливо в період активної діяльності церковних братств) отримували з церковних пасік на церковні ж гроші, але більш характерною була його купівля у складчину. За умов поміщицької монополії на виготовлення й продаж хмільних напоїв церква зберігала традиційне право три — п'ять разів на рік *варити іскладu*, тобто ситити мед і продавати його. Продавався канунний мед у братських домах, а в селах — у хаті когось із канунників, часто тих, у кого зберігалася велика громадська свічка. У XIX ст. існувало уявлення, що після вживання канунного напою не можна було пити горілку в корчмі; 2. Переддень великих свят, котрий шанувався як мале свято (наприклад.

зелена субота — К. Трійці); 3. Традиційна страва, з якої починали поминки (див. розділ "Обрядова їжа").

СВІЧА — обрядове дійство, що входило до звичаю братчини (кануну), відзначення храмового свята і було пов'язане з виготовленням і зберіганням великої громадської свічки як символу єдності громади і шанування її покровителя. С. відома із джерел ще XV—XVI ст. як серед міських (цехових) корпорацій, так і серед сільських громад. У другій половині XIX ст. зафіксована переважно па Лівобережному Поліссі, де вживалась у тому ж значенні, що й братчина і канун. Кількість С. на рік залежала від місцевої традиції (подекуди — до п'яти). Кожна громада мала свою свічку, яка по черзі протягом певного часу зберігалася у когось з її членів. Громадську свічку робили з воску, що залишався після виготовлення канунного меду. Коли вона досягала значної довжини і кількох пудів ваги, певну її частину відрізали і робили з неї свічки, частково на продаж.

С. справляли на другий або третій день храмового свята. Після громадського обіду священик і гості з навколишніх сіл йшли *свічу пропивать,* тобто до господаря, який зберігав громадську свічку і виготовляв канунний мед. Уторговані від продажу напою та свічок гроші він мусив заплатити священикові за перенос свічки до іншої хати. Після молебня у супроводі натовпу селян чи міщан її переносили до нового господаря, ставили на почесне місце і знову справляли молебень. Свічку ставили у діжечку, наповнену зерном, та співали пісень із побажанням доброго врожаю, достатку в господарстві. Вважалося, що тій хаті, де зберігається свіча, Господь пошле своє благословіння на весь наступний і на майбутні роки. Господаря вітали, обдаровували його, після чого він пригощав гостей. Членам громади, котрі якось зганьбили себе, громадську свічку не передавали. Засуджували і відмову приймати її. Свічка зберігалася стільки років, скільки в селі було хат. Після повного її "обходу" по всіх хатах свічку здавали до церкви і заводили нову.

ХРАМ *(престол, празник)* — щорічне громадське свято, день вшанування святого, на честь якого названо місцеву церкву, або день її освячення. Скільки церква мала вівтарів, стільки й справляли престольних свят. Основним призначенням Х., які братчини, були не лише поминки святого, а й звернення до нього за допомогою в господарських справах. До Х. готувався кожний селянський двір: в хатах вішали святкові рушники, готували святкові страви.

За кілька днів до свята священик із причтом обходив парафію та служив по домах молебні перед іконою святого, якому присвячувалися урочистості. Спеціально обрані люди *(канунники)* виготовляли канунний мед та воскові свічки. Прибуток від їх продажу йшов до церковної казни, а частину його зберігали до наступних храмових свят.

Х. мав свій усталений "сценарій". У день свята не працювали. До села з усієї округи поспішали гості. Зранку до полудня в церкві відправлялися урочисті літургії. Потім на церковному подвір'ї влаштовували спільний обід, котрий готувався просто на вулиці (часом на залізних боронах) у громадському посуді. Обов'язково пригощали убогих, жебраків. Після трапези розходилися по хатах. Кожна родина прагнула запросити до себе гостей не тільки зі свого, а й з іншого села. Вважалося необхідним пригостити *прошаків,* лірників. Після гостин свято знову виходило на вулицю.

ОСЕРЕДКИ ГРОМАДСЬКОГО СПІЛКУВАННЯ

ЦЕРКВА, крім культових відправлень, слугувала головним осередком громадського спілкування та святкового дозвілля. Ставлення до Ц. головним чином визначало репутацію селянина. Регулярне відвідування Ц. було обов'язковою ознакою його порядності й доброчинності. Як твердиня православної чи католицької віри, Ц. відігравала значну роль у збереженні матеріальних пам'яток історії та мистецтва України, духовних засад її населення. До Ц. селяни приходили не тільки з нагоди релігійних свят, а й зі своїми сімейними потребами — народження дитини, весілля, хвороба чи смерть когось із рідні. Тут влаштовувалися загальносільські молебні, звідси починалися процесії навколо села, по ланах для забезпечення врожаю або запобігання стихійних лих. На цвинтарі відбувалися колективні обіди під час храмових свят. "Під церкву" збиралися послухати мандрівних богомольців, співців-лірників. Часто біля Ц. проводилися громадські сходи з різноманітних питань.

ЯРМАРКИ. Періодично влаштовувані в установлених місцях (містах, містечках, великих селах) торги, ринки товарів виступали традиційними центрами спілкування. Я. були улюбленою подією в одноманітному житті селян. У такий день навіть до церкви ходили менше. Задовго до світанку селяни пішки чи на возах вибиралися з сіл і довгою чередою тягнулися до місця Я., де, вирішивши господарські справи, могли віддаватися дозвіллю. Тут відбувалися зустрічі, знайомства, запрошенпя на храмове свято чи сімейні урочистості. На Я. поміщики закликали селян на *слободи* (спеціальні поселення, звільнені на певний час від податків). Для цього вони виряджали сюди своїх людей із хлібом та горілкою, і ті вбивали на торговому майдані кіл із табличкою, на якій позначалися умови та вигоди слобідського життя. Тут же проводили *повстання,* тобто привселюдно повідомляли про вчинення якогось злочину, прикмети злодія тощо. На Я. збиралися лірники, які під схвальні вигуки натовпу змагалися в майстерності. Атмосферу, що панувала на Я., влучно характеризує народне прислів'я: *У ярмарок поганого нічого нема — усе хороше.*

КОРЧМА (*коршма, шинок)* — старовинний заклад для продажу горілки, їжі та для відпочинку подорожніх. Знаходилася звичайно у центрі села, інколи — на околиці, на перехресті великих доріг. Українська К. мала характер і громадської установи, своєрідного сільського клубу: тут можна було зустрітися з друзями, об-

мінятися новинами. У К. та біля неї щонеділі грали музики, лунали пісні. К. була місцем укладання різноманітних господарських договорів і розпиття *могоричу*, інколи тут розглядалися деякі юридичні справи. У К. публічно завершувалися обряди прийняття хлопців до парубочої громади, прилучення новонародженої дитини до кола односельців. Водночас К. була уособленням біди і зла, бо в ній часом пропивались останні гроші.

КУТО̀К *(магала, кінець)* — певна, значною мірою самостійна, частина села. Іноді мав свою церкву, кладовище, але обов'язково — власну назву, яка зберігала пам'ять про минулі події на цьому місці, про прізвища перших поселенців, їхні заняття, національність тощо. К. були осередками сусідської єдності, навколо них формувалися молодіжні громади. Скільки було в селі К., стільки було в ньому й співочих гуртів дівчат (*вечорниць*). Мешканці К. становили основний склад сябринних, толочних, супряжних та інших спілок, виступали учасниками та свідками всіх життєвих подій, що траплялися у сусідів.

СТАРОВИННА ОБРЯДОВІСТЬ

Ой, на Купала-Купалочка
Не виспалася Наталочка.
Погнала бички, дрімаючи,
На кілки ніжки збиваючи.
Приточи, Боже, більше ночі
На Наталчині чорні очі.

СІМЕЙНІ ЗВИЧАЇ ТА ОБРЯДИ

СІМЕЙНА ОБРЯДОВІСТЬ. Сімейне життя українців традиційно супроводжувалося різноманітними обрядами та ритуалами, які в образно-символічній формі відзначали певні етапи життя людини та найважливіші стадії розвитку родини в її життєвому циклі: утворення сім'ї, народження дитини, її повноліття, сімейні ювілеї, смерть когось із членів сім'ї. Відповідно до природного циклу існування людини склався комплекс С. о. Основні його елементи — родильні, весільні та поховальні й поминальні обряди. Крім них, у сім'ї нерідко відзначалися події менш важливого значення: входини, пострижини, вступ до парубоцтва і дівоцтва, повноліття, срібне та золоте весілля.

У циклі С. о. переплелися дії, символи, словесні формули та атрибути, виникнення яких належить до різних історичних періодів з притаманними кожному з них нормами і поглядами. Біля витоків свого формування сімейні обряди та ритуали тісно стикалися з магічними заходами, котрі мали забезпечити сім'ї та окремій людині щастя, багатство та плодючість, захистити її від злих сил.

Із розвитком раціональних знань магічні обряди поступово втрачали свій первісний зміст, все більше набуваючи розважального характеру. Так формувався багатошаровий і багатофункціональний обрядовий комплекс. Таким в основному він залишається і тепер, хоча й зазнав значних трансформацій та спрощень.

РОДИЛЬНА ОБРЯДОВІСТЬ — складова сімейної обрядовості. Вона є сукупністю звичаїв та обрядових дій, спрямованих на створення сприятливого психологічного настрою для породіллі, прийому родів та вшанування породіллі й новонародженого.

Обряди, пов'язані з народженням дитини, прийнято підрозділяти на три цикли: передродові, власне родильні і післяродові.

Передродові обряди покликані сприяти нормальному протіканню вагітності та доброму самопочуттю жінки. Оскільки вони торкалися делікатних справ — чекання родів та появи нового члена сім'ї, то були насичені обереговими діями та повір'ями. Породіллю насамперед оберігали від усіляких несподіванок та неприємностей. Народженню дитини колись надавали більшого значення: згідно із звичаєвим правом сім'я набувала чинності тільки тоді, коли в ній були діти. Родина без дітей вважалася неповноцінною, а бездітність — нещастям: *Хата з дітьми — базар, а без них — цвинтар.*

У народі склалася ціла система табуацій, що нібито оберігали жінку. Породіллі

заборонялося, наприклад, споживати горілку, дивитися на змій, зустрічатися з каліками, сліпими та хворими. Нерідко жінка підперезувалася широким вовняним поясом, який слугував за оберег, а гуцулки натягали чоловічі штани, щоб відволікати увагу злих сил. Узагалі вважалося: чим менше людей знають про вагітність жінки, тим легше пройдуть роди. В деяких гірських районах України жінки з цією метою шили спеціальний облягаючий одяг, в якому і спали: через це діти нерідко народжувалися кволими.

Отже, в Р. о. поєднувалися як раціональні елементи народного досвіду, так і забобонні та магічні дії.

РОДИ (*пологи, злоги, народини, родиво)* відкривають цикл власне родильних обрядів. Зважаючи на драматичність події, Р. найбільшою мірою обставлялися обереговими і магічними обрядами. Під час Р. відкривали двері, відчиняли всі замки, розв'язували усі вузли, щоб дитина легше вийшла на світ; породіллю ж обкурювали зіллям. Усі ці дії виконувала спеціально запрошена жінка, досвідчена у таких справах — *баба-повитуха.* У різних районах України вона мала свою назву: на Поділлі — *баба-бранка,* Поліссі — *баба, бабушка*, Полтавщині — *баба пупорізна, породільна баба,* на Середній Наддніпрянщині — *пупорізка, різна.*

Перед тим як прийняти Р., повитуха на знак того, що саме відбувається в хаті, стелила па призьбі веретку, а на вікні ставила пляшку з буряковим борщем. Прийнявши дитину, вона відтинала пупа: хлопчику на сокирі (*щоб господарем був),* дівчинці на гребені (*щоб доброю пряхою була).* Гуцули на честь народження дитини палили з рушниці.

Великого значення при Р. надавали першій купелі — і не лише з гігієнічних міркувань, а й з оберегових. Адже вода, за народними уявленнями, символізувала силу і чистоту. Щоб дитина росла здоровою, використовували освячені трави та квіти *(свячене зілля),* у купіль дівчинки додавали меду, іноді молока *(щоб гарною була),* хлопчикам клали коріння дев'ясила *(щоб сильними були)* або й сокиру *(щоб умів майструвати).* Кожен, хто приходив до хати під час купання, мав кинути у купіль монету на щастя.

Скупану дитину обсушували біля палаючої печі, що знов-таки диктувалося не тільки вимогами гігієни, а й давнім звичаєм: прилучення до домашнього вогнища. Серед гуцулів було прийнято прив'язувати до правої ручки дитини мішечок зі шматочком глини, узятої з домашньої печі. В інших регіонах як обереги використовували ножиці або ніж, котрі клали у люльку (Полісся), вугілля з печі чи шматочок хліба з сіллю (Волинь).

ІМ'ЯНАРЕЧЕННЯ— давній звичай, пов'язаний з вибором імені для новонародженого. Був відомий також під назвою *йти за іменем* і в основному поширений на Волині, Київському Поліссі, Харківщині. Це найдавніша форма вибору імені, в якому брала участь баба-повитуха. Пізнішою формою було І., пов'язане з хрещенням,— *йти за молитвою.* Одним з її різновидів, поширеним на Чернігівському Поліссі та Східній Полтавщині, було обрання імені бабою-повитухою разом з кумами; другий варіант, характерний для Середньої Наддніпрянщини і Півдня України, передбачав І. дитини тільки кумами.

Зазначені форми І., відрізняючись лише головними дійовими особами ритуалу, за змістом були майже ідентичними. Баба-повитуха або ж повитуха з кумами,

чи самі лише куми йшли з подарунками (хлібом, пшоном та куркою) до священика, щоб *одержати ім`я.* Причому воно обов'язково мало сприяти щастю та благополуччю новонародженого, а таким могло бути або ім'я святого, якого мали відзначати найближчим часом, або ім'я відомої людини.

Звичай надання імені підбивав і певні норми моралі та звичаєвого права, наприклад, дитині, яка народжувалася поза шлюбом, давали негарне (*нелюдське)* ім'я. Таке ім'я давалося і в тому разі, коли до церкви йшли без дарунків або коли родина новонародженого чимось завинила перед церквою чи громадою. А втім гарне ім'я можна було і *випросити* у попа за певне підношення.

Як би там не було, але, повернувшись додому, баба-повитуха поздоровляла батьків з ім'ям і оголошувала про день хрестин.

ПРОВІДУВАННЯ (*отвєдки, одвідки*) — невід'ємна частина звичаїв, пов`язаних і народженням дитини. П. мало за мету і підтримати породіллю та віддати їй шану. Цю місію виконували тільки жінки. Участь чоловіків була небажаною, оскільки вони могли *зашкодити роділлі.* З цієї ж причини не мали права провідувати породіллю хворі та вагітні жінки. Певні обмеження на П. мали жінки різного віку та родинного стану. Залежно від цього розрізнялися два види П. — *одвідки та родинивбір.*

На одвідки, як правило, приходили поодинці і в основному літні родичі та сусіди, а також баба-повитуха; на родини —переважно юрбою і лише молоді родички, іноді приходила й баба-повитуха. П. відбувалося кожного недільного ранку протягом двох — шести тижнів. Годилося приходити до породіллі з дарунками: хлібом та полотном на пелюшки. Навіть найбідніші відвідувачі не йшли з порожніми руками — приносили бодай хліб із сіллю. Заможні дарували ще й різні страви, які символізували очищення. На Київському Поліссі це були млинці та пампушки, на Чернігівському Поліссі — яйця та кисіль, на Поділлі — мед, у степовій Україні — хліб, на Волині — варені груші.

Коли приходили на одвідки, усе принесене віддавали породіллі та бабі-повитусі; па родинах же влаштовували гостину з обов'язковою стравою — кашею. Першою їла кашу породілля, потім баба-повитуха, а далі й усі присутні, немовби демонструючи прилучення до спільних жіночих справ. Останнє особливо яскраво виявилося у звичаї першого годування новонародженого тією з присутніх жінок, котра мала своє немовля. Цей звичай сягає давніх часів матріархату, коли жінки по лінії матері становили ядро однієї общини.

ХРЕСТИНИ — комплекс обрядових дій, спрямованих на прилучення дитини до сім`ї, общини і християнського світу. Розрізнялись декілька варіантів X.— переважно народні, суто релігійні та змішані. Найбільш поширений на Україні останній варіант: спочатку дитину хрестять у церкві, а потім у родині влаштовують гостину. Це знайшло відбиток, до речі, в усталених висловах: *йти на хрестини, йти на хлібосілля, йти на*

Переважно релігійний обряд X. зберігався в західних районах України (там вважалось: поки дитина була нехрещеною, мати не могла її годувати). Серед гуцулів, наприклад, було заведено, йдучи до церкви, стелити на поріг петик (верхній одяг), на котрий клали дитину. Після того як мати тричі переступала через дитину, кума брала її на руки і виносила у

сіни. Там баба клала під поріг ніж, а кума, переступаючи поріг, подавала ніж через вікно. Після цих магічних обрядів куми несли дитину до церкви на хрещення.

В обряді X. важливу роль відігравали *куми*, або другі батьки новонародженого (у церковному варіанті — *хрещені батьки),* яких запрошував батько немовляти. На Середній Наддніпрянщині обирали переважно одну пару кумів із близьких родичів, па Волині — дві-три пари як із близьких, так і з далеких родичів, на Поділлі — до п’яти, з родичів і знайомих, на Наддністрянщині — до десяти пар, так званих *нанашок.*

Відмова від кумівства вважалася за гріх. Але й відповідальність у кумів була великою: вони справляли для похресника усі хрестильні обряди, пострижини, весілля. У свою чергу батьки похресника несли кумам пироги, а підростаючі похреспики щороку провідували своїх других батьків (й бабу-повитуху), несли їм "вечерю".

Після X. у церкві куми й сусіди збиралися до хати новонародженого за святковий стіл. Обов’язковою стравою на гостинах була *бабина каша* (див. розділ "Обрядова їжа"). Закінчувалися X. відвіданням кумів батьками новонародженого, які приносили у дарунок сім хлібів і полотно. У гуцулів X. закінчувалися тим, що хрещені батьки дарували похресникові до весілля коня, корову чи овець. Від цього між кумами і батьками дитини встановлювалися свояцькі стосунки.

ЗЛИВКИ *(зливання, обливання, помити руки)* — обряд очищення баби-повитухи й породіллі. Він містив у собі як релігійно-магічний ритуал — очищення від нечистих сил, так і гігієнічні дії. Згідно з християнськими уявленнями, породілля протягом 40 днів була нечистою. По закінченні цього терміну вона мала йти до церкви на *вивід, молитву,* щоб одержати благословіння.

Поряд із цим поширеним варіантом побутували і суто народні 3., що грунтувалися на вірі у цілющу силу води. Розпорядником цього обряду була баба-повитуха. Майже скрізь обряд 3. виконувався двічі: на другий (Волинь), третій (Київщина) або сьомий (Поділля) дні та на сороковий день після церковного очищення.

Для виконання обряду баба наливала у миску воду, клала туди ягоди калини *(щоб породілля була гарною та здоровою),* зерна вівса і зливала породіллі воду на руки. Потім, намочивши руку у воді, тричі прикладала до обличчя породіллі, примовляючи: *Зливаю свою руку, а твою душу.* На закінчення лила трохи води з ягодами за сорочку породіллі та всім присутнім жінкам, щоб у них ще народжувалися діти: хто хотів хлопчика, тій кидали овес, а хто дівчинку — то калину. Обряд завершувався гостиною та обдаруванням баби-повитухи.

ПОСТРИЖИНИ — традиційне відзначення річниці від дня народження дитини. На цей ювілей обов’язково запрошували повитуху та хрещених батьків. Посеред хати на долівці простилали вовною догори кожух (як обереговий знак), садовили на нього хлопчика, і названий батько вистригав своєму похресникові трохи волосся навхрест. У гуцулів такий обряд називався *обтинанням (рубанням, обрубуванням)* і проводився двічі: через місяць після народження (як знак прилучення дитини до роду) і в рік повноліття, символізуючи перехід підлітка до нового соціального стану. У більш давні часи обтинання виконували сокирою, пізніше для цього використовували ножиці.

Дівочий різновид П — це обряд *заплітання* (на Закарпатті воно проводилося через п'ять років після народження) — урочисте плетення навхрест перших кісок. Для цього ритуалу батьки запрошували хрещену мати, якій дарували колача та хустку.

ВЕСІЛЬНА ОБРЯДОВІСТЬ. Утворенню сім'ї українці завжди надавали великого значення. Відповідно до цього формувалася В. о.— справжня народна драма, що включала ігрові дії, танці, співи, музику.

У характері В. о. відбилися народна мораль, звичаєве право, етичні норми та світоглядні уявлення, що формувалися протягом століть. Наприклад, збір дружини (*весільний похід*) молодим, імітація викрадення нареченої (*посадмолодої),* подолання перешкод на шляху до молодої (*перейма)* — це свідчення давніх форм шлюбу умиканням, а діалог старостів про куницю та мисливця, обмін подарунками між сватами, викуп коси, виплата штрафу *за безчестя* — своєрідний відгомін звичаю укладання шлюбу на основі купівлі-продажу.

Пережитком матріархату є й пріоритетна роль матері у весільних дійствах. Саме вона вирішувала питання про заміжжя дочки, зустрічала весільний поїзд, виряджала молодих до вінчання, вбирала дочку-наречену у вінок, вела молодих на посад. Рудиментом шлюбу дохристиянської доби є звичай накривати сина-нареченого білою переміткою у барвінкових обрядах.

У цілому ж українське весілля поділяється на три цикли: передвесільний, власне весільний і післявесільний. У свою чергу кожен із циклів складався з низки обрядів. Передвесільна обрядовість включала *сватання, умовини, оглядини, заручини, бгання короваю* і *дівич-вечір.* Власне весілля складалося із *запросин, обдарування, посаду молодих, розплітання коси, розподілу короваю, перевезення посагу, перезви, ряджения.* Післявесільний цикл присвячувався вшануванню батьків молодими, прилученню невістки до родини чоловіка. Це обряди *хлібин, свашин* та *гостин.*

"Сценарій" традиційного народного весілля в основних рисах зберігся й дотепер — більшою мірою в сільській місцевості та у значно трансформованому вигляді в умовах міста.

ДОШЛЮБНЕ СПІЛКУВАННЯ. Весіллю передували дошлюбні обряди, важливим компонентом яких була ритуаліетика молодіжного спілкування.

Українці кажуть: *Як склався у людини шлюб, так піде і все її життя.* Ця народна мудрість виходить з того величезного значення, яке надавали шлюбу й сім'ї, особливо у минулому, коли одружувалися на все життя і тільки з однією людиною. Тож момент вибору судженого був дуже відповідальним. У виборі шлюбного партнера перепліталися різні інтереси. Дівчина прагнула зустріти обранця, котрий припав би їй до душі, батьки жадали помічника у домі, громада — голову міцного господарства.

Система Д. с. передбачала певні норми залицяння та сватання, які майже до кінця XIX ст. грунтувалися на патріархальних засадах. Молодь спілкувалася переважно в межах свого села, а в містах — у межах вулиці, навіть свого "кутка". На рубежі XIX—XX ст. цей принцип був порушений і молодь нерідко шукала собі пару не тільки у своєму селі, а й

у навколишніх. Хлопці та дівчата зустрічалися на вулицях, ігрищах, толоках, вечірніх сходах, ярмарках.

Найпоширенішими формами Д. с. були *вулиці, забави, годенки, вечорниці* тощо. На забавах молодь розважалася, співала, танцювала, водила хороводи. У холодну пору збиралися в приміщенні на *досвітки* та *посиденьки.* Приходили самі лише дівчата і не стільки заради розваг, скільки для роботи; на *супрядки* — і хлопці, і дівчата частково для роботи, частково для розваг; на вечорниці — в основному для розваг.

Хлопці та дівчата спілкувалися *на людях,* тобто перебували під певним соціальним контролем. За звичаєм, дівчина наодинці з хлопцем могла бути лише до заходу сонця, а, наприклад, на Прикарпатті на забавах були присутні батьки або старші родичі. Це, втім, не заважало молоді цілуватися та милуватися, проте свою цноту дівчата берегли. Колись уся громада зневажала дівчину, яка давала волю нестримному коханню. Траплялося, таких дівчат били мотуззям віддзвонів, намоченим у соляній ропі. В західних районах України майже до XX ст. побутував звичай фізично карати хлопця і дівчину за перелюбство.

Однак подібні випадки траплялися рідко, оскільки вся система виховання молоді грунтувалася на дбайливому, лицарському ставленні хлопців до дівчат і наречених, на романтизації почуттів.

СВАТАННЯ (*сватанки, змовини, брання рушників, рушники, згодини, слово).* Починалося весілля С., коли посли від молодого (*старости, свати, сватачі, посланці)* йшли до батьків обранки укладати попередню угоду про шлюб. Свататися було прийнято у вільний від польових робіт час (на М'ясниці та від Паски до Трійці). Зі старостами до дівчини йшов парубок, на Поділлі — ходили і його батьки, а на Закарпатті — ще й брат або сестра.

Досить складний обряд С. вельми стисло описав Т. Г. Шевченко: "Покохавши літо чи два... парубок до дівчиного батька й матері посила старостів, людей добромовних і на таку річ дотепних. Коли батько і мати поблагословлять, то дівчина, перев'язавши старостам рушники через плечі, подає зарученому своєму на тарілці або крамну, або самодільну хустку".

Бували, однак, випадки, коли дівчина не давала згоди на одруження. На знак відмови вона повертала старостам принесений ними хліб або ж підносила молодому гарбуза чи макогона. Тоді про хлопця казали, що він *ухопив гарбуза* або *облизав макогін.* Щоб уникнути сорому, часом посилали "розвідника", котрий мав довідатися про наміри дівчини та її батьків, або йшли сватatися пізно ввечері, аби люди не бачили.

СВАТАННЯ ДІВЧИНИ. *Прийміть мене, мамо, я ваша невістка* — такими словами, як не дивно, два століття тому дівчина починала сватання. Згідно з існуючими звичаями, вона мала на це таке саме право, як і хлопець. А раніше хлопці лише подекуди наважувалися сватaтися до коханої.

С. д. як відгомін матріархату здавна побутувало у різних народів і не суперечило традиційним шлюбним ритуалам. Але вже за середньовіччя цей звичай почав сприйматися як небажана форма сватання. Певний виняток становили українці. В їхньому середовищі він, у цей час призабутий, зажив повим життям. Цьому сприяло, зокрема, те, що через постійні війни чоловіки надовго йшли з рідної домівки, а сім'ю очолювали жінки. З огляду на це зростали їхні права у родині, у

тому числі пріоритет у сватанні. Недаремно тоді побутував вислів *взяти замуж* — замість пізнішого *піти заміж.*

Дівчина пропонувала хлопцеві руку, не заручаючись його згодою, причому їй дуже рідко відмовляли, бо це могло накликати нещастя. Про силу цієї традиції свідчить звичай, що існував у XVIII ст.: злочинця, засудженого до страти, могли помилувати, якщо котрась із дівчат висловлювала бажання взяти його за чоловіка.

Проте в міру того як зростала роль чоловіків у суспільній сфері, такі звичаї поступово забувалися. І вже наприкінці XIX ст. ініціатива у сватанні цілком перейшла до парубків, а роль дівчини звелася до сором'язливого колупання печі та подавання старостам весільних рушників.

УМОВИНИ (*оглядини, розглядини, обзорини, печеглядини)* — знайомство з господарством молодого, яке здійснювалося невдовзі після успішного сватання. Природа цього звичаю пов'язана з укладом селянина-трудівника, для якого господарство було основою його життєдіяльності. В ньому проглядається і серйозність ставлення до утворення сім'ї: якщо молодий не мав свого господарства, то він не мав і права на створення родини.

Батьки парубка намагалися якомога краще представити міцність господарства свого сина, демонструючи його так, щоб У. завершилися шлюбною угодою. Бувало, навіть вдавалися до хитрощів: позичали у сусідів коня, волів або сільськогосподарський реманент.

Проте не в усі часи і не скрізь У. сприймалися так однозначно. В цілому ж критерії оцінки обранця чи обраниці в середовищі українців базувалися на іншому грунті. З погляду тогочасної дівчини суджений мав бути передусім хазяїном, опріч того — врівноваженим, спокійним і непитущим, а суджена, з погляду хлопця,— працьовитою, справною господинею, а ще й чепурною та привітною. З моральних якостей найбільше цінувалася доброта. Отже, сімейне щастя ототожнювали передусім із доброзичливими взаєминами між подружжям: *Не потрібен і клад, якщо у чоловіка з дружиною лад.*

Про хиткість цього звичаю може свідчити довільність його дотримання: у "класичному" варіанті У. передували заручинам, але могли поєднуватися з ними, проводитися після них або й зовсім не проводитися.

ЗАРУЧИНИ (*полюбини, хустки, рушники, сватанки)* — заключний етап сватання, обрядове закріплення згоди на шлюб. Водночас це перший передвесільний обряд, що набував законної чинності.

На З. до молодої приходили разом із молодим його батьки та родичі. Всі сідали до столу, а молодих виводили *на посад.* Старший староста накривав рушником хліб, клав на нього руку дівчини, зверху — руку хлопця і перев'язував їх рушником. Після цього ритуалу молода перев'язувала старостів рушниками, а всіх присутніх обдаровувала хустками, полотном або сорочками. У Карпатах цей ритуал здійснювала мати дівчини: вона обсипала молодих пшеницею та білою вовною і подавала їм мед, котрий символізував єдність молодих та їхніх родичів.

Після усіх церемоній дівчина і хлопець вважалися зарученими і відтепер не мали права відмовлятися від шлюбу. Спроба відмовитися вважалася за безчестя, за відмову ж відшкодовували матеріальні витрати та ще й платили *за образу.*

На ознаку того, що дівчина й хлопець засватані, вони отримували певні атрибути: наречений — барвінкову квітку, наречена — червону стрічку у косах або квітку

(на Буковині — *траву).* В західних районах більш поширеними були вінки, їх плели у так звані *барвінкові дні.* На Гуцульщині вінок змащували медом і вкривали позолотою: Дівчина не знімала його аж до шлюбу, навіть спала у ньому. Існувало повір'я: якщо вінок пропаде — не буде щастя у подружньому житті.

БАРВІНКОВІ ОБРЯДИ розпочинали власне весілля. Вони символізували освячення шлюбу громадою і включали цілий ряд обрядових дій: збирання барвінку, материнське благословіння на плетення вінків, їх виготовлення та одягання.

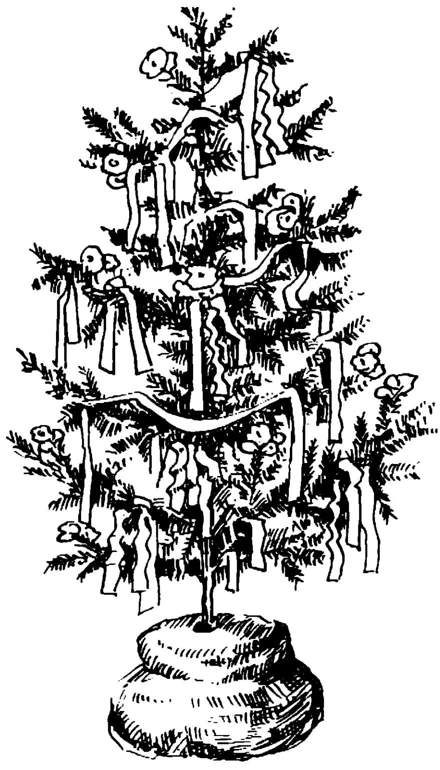
У різних районах України Б. о. мали свої особливості. Найбільш поширеними вони були в Карпатах та на Наддністрянщині. Там по барвінок йшли молодіжною громадою з музикою, на Бойківщині — молода з дружками та малим хлопцем, на Закарпатті — дружки молодого і молодої. На Середній Наддніпрянщині та у східних районах по барвінок йшла тільки молодь, яка виготовляла барвінковий вінок лише як прикрасу до короваю.

ДІВИЧ-ВЕЧІР *(дівичник, вечорина, вечоринки, дружбини, пироги, збірня, головиця, заграванки, заводини)* влаштовували напередодні весілля як символ прощання з вільним життям. Такі молодіжні вечори робили окремо в оселях молодої та молодого. Це був обрядовий акт відокремлення наречених від нежонатої молоді.

Д.-в. у домі нареченої відзначався особливою ліричністю. Дівчата-подруги вили *гільце*: оздоблювали квітами, стрічками та букетиками колосків виготовлені під час барвінкових свят вишневе деревце або гілку сосни. Гільце символізувало незайманість, красу та молодість. Разом із завиттям гільця виготовляли маленьку квітку або вінки для молодого і молодої як символ наречених.

Одягання вінків супроводжувалося ритуалами. На долівці розстеляли біле полотно, на яке ставили хлібну діжу, зверху клали подушку. Наречена сідала на неї (на Прикарпатті — на застелене кожухом ярмо), після чого брат розплітав їй косу, а дівчата прикрашали голову весільним вінком. У більш давні часи всі ці дії виконувала мати.

Старша дружка *(весільна матка)* чіпляла молодому вінок до шапки чи капелюха, садовила біля нареченої на кожух і накривала їх рушником або посипала жи-



Гільце

том. Після цього молодих називали *князем* та *княгинею*, вони збирали дружину *(весільний поїзд*) та йшли запрошувати рідню і сусідів на весілля.

ВЕСІЛЬНИЙ ПОЇЗД *(поїзд, свати, почет, дружина).* Його складали головні дійові особи весільної обрядовості — з боку молодого і з боку молодої. На перших етапах весілля ці групи перебували у протиборстві, на заключних — у порідненні.

Центральними фігурами В. п., навколо яких розгорталися всі обрядові дії, були наречені. Групу нареченого представляли *старший дружка (боярин), хорунжий, старший сват, дружка, світилки*, групу нареченої — *старша дружка, брати.* Всі вони разом складали *почет* молодих, виконуючи ритуальні функції переважно на перших етанах весілля: під час плетення вінків, завивання гільця, запросин.

ВЕСІЛЬНІ ЧИНИ. Українське весілля — багатоактова народна драма з численними дійовими особами, кожна з яких виконувала свою обрядову роль. Власне, майже всі весільні гості *(свати, сватьбові)* мали свої В. ч.

Функцію розпорядника весілля виконував староста *(сват).* Він починав сватання, ділив коровай, виголошував прощі, в деяких регіонах одягав намітку нареченій, виконував і деякі обряди, що мали правове значення. Не даремно старосту вважали за представника громади. У парі зі старостою виступала його дружина — *старостіна (сваха, свашка),* яка брала участь в обміні подарунками, хлібом, в обрядах покривання молодої.

До почту молодих входили В. ч., які виконували важливі, але одномоментні функції: *приданки, закосяни, свашки* виконували обряд пов'язування намітки; *світилка* стежила, щоб не згасли свічки при виконанні обряду посаду; *брат* продавав сестру-наречену; *солов'ї* (хлопці, родичі молодої) продавали її придане.

Серед В. ч. були й ті, хто "спеціалізувався" на виконанні окремих обрядів: *вінкоплетниці, коровайниці, візники (возниці, кодаші), гудаки (веселики, музики), кошельник* (при обдаровуванні); весільні атрибути несли *хорунжий* і *прапор.*

Усі В. ч. мали обрядові відзнаки: найповажніші перев'язувалися рушниками, інші чіпляли букети на піджаки і квітки на капелюхи.

БГАННЯ КОРОВАЮ — один із найпоширеніших весільних обрядів, який символізував освячення громадою новоствореної родини. Українці пекли багато видів весільного хліба: *коровай, дивень, теремок, гільце, лежень, полюбовники, шишки, гуски, калачики,* кожен з яких виконував специфічну обрядову функцію.

Головним весільним хлібом був коровай, який виготовлявся з дотриманням певного сценарію. *Бгали* його у п'ятницю або суботу в домі молодої (у східних районах), у родичів (Поділля та Волинь) або ж в обох молодих. Нерідко у цьому ритуалі брали участь родичі з обох боків, символізуючи поріднення сімей.

Бгали коровай спеціально запрошені заміжні жінки, які приносили з собою борошно, яйця та сало. Весь процес Б. к. обставлявся ритуальними та магічними діями. Вважалося доброю ознакою, коли коровайниць була непарна кількість (найкраще сім). Щоправда, в деяких районах запрошували парне число жінок: *щоб молоді увесь вік прожили в парі.* При цьому коровайниці повинні були перебувати у першому шлюбі і жити в злагоді.

Спільність дій під час Б. к. мала символізувати єдність майбутньої сім'ї. Для

цього коровайниць зв`язували рушником і вони мусили все робити разом: місити тісто, виліплювати оздобу, обмивати руки. Існувало повір`я, що вдало спечений коровай принесе молодим щастя, тріснутий віщує розлучення, а покручений — злу долю. Тому коровайниці "улещували" коровай приказками та піснями.

Кожен із весільних хлібів мав своє призначення: з Паляницею йшли свататися, з шишками та калачем запрошували на весілля, голубки та гуски дарували коровайницям. Коровай був окрасою весільного столу як символ достатку й щастя, а наприкінці весілля його розподіляли між усіма присутніми.

ЗАПРОСИНИ передбачали збір дружини (*весільного поїзда)* та запрошення гостей. їх проводили у неділю зранку. У супроводі бояр та дружок матері молодого й молодої виряджали своїх дітей на З. Молода у національному вбранні, прикрашена квітками та стрічками, обходила хати й дарувала господарям шишки, промовляючи: *Просили вас батьки, і я вас прошу прийти на малий час — на весілля до нас.* Цей звичай не був повсюди однаковим: у південних районах найчастіше запрошував молодий, у Карпатах — спеціальні посередники *(звачі),* на Поділлі молоді ходили на З. разом. Як правило, запрошували близьких і далеких родичів, сусідів та знайомих, а у невеликих селах —усіх мешканців. Не годилося запрошувати під час випадкових зустрічей на вулиці, що відбилося в іронічному прислів'ї: *Просили по дорозі, щоб не були на порозі.*

ВИРЯДЖЕННЯ МОЛОДОГО-початок кульмінаційного весільного обряду— посаду молодих, який мав санкціонувати шлюб. Виряджала молодого мати, напинаючи на нього вивернутий вовною наверх кожух та обсипаючи зерном та дрібними грішми. Опісля молодий у супроводі весільного почту їхав по наречену. Схема цієї поїздки досить-таки складна. Власне, їх дві: найдавніша (з дому нареченого в дім нареченої і знов до хати молодого) та більш пізня (з дому нареченого в дім нареченої, потім до церкви, після до хати молодої, потім повернення до своєї хати без молодої, знов до хати молодої і повернення до батькового дому з молодою).

Основну обрядову і санкціонуючу функцію виконувала мати молодої: вона зустрічала почет, благословляла заручених на вінчання, а потім зустрічала їх після нього. Зустріч відбувалася біля порогу оселі нареченої. Молоді тричі вклонялися батькам, а ті підносили їм хліб-сіль. Нерідко мати зустрічала молодих у вивернутому кожусі: *щоб зять був багатий.*

Складна церемонія весільного походу передбачала і декілька викупів за наречену. Перший влаштовували у вигляді *перейми* неодружені хлопці на знак того, що відпускають дівчину з молодіжної громади. Повторювався викуп біля воріт хати нареченої (*ворітна)* — за право вступу молодого на територію іншого роду, потім у сінях — за місце біля нареченої. Останній викуп — *весільний пропій* — відбувався наприкінці весілля.

ПОСАД — обрядові дії, що санкціонували остаточне скріплення шлюбу та поріднення родів. Вони включали обряд викупу місця біля нареченої, обмін дарами між родинами молодого і молодої, розподіл короваю та обдарування молодих. П. здавна був юридичною санкцією шлюбу та й залишився таким після введення церковного вінчання.

ВІНЧАННЯ — форма церковного шлюбу, яка запроваджувалася Синодом

протягом XVII—XVIII ст. На перших етапах цього процесу В. погано сприймалося населенням України, оскільки суперечило народним весільним обрядам. Повінчані молоді нерідко жили нарізно, аж поки не справлять традиційне весілля. Лише поступово освячення шлюбу в церкві набрало юридичної сили і стало невід'ємним компонентом весілля.

І все ж таки остаточне скріплення шлюбного союзу залишалося за народними обрядами. Не даремно В. передувало давньому санкціонуючому народному обряду — посаду. Довгий час воно сприймалося крізь призму язичницьких традицій, свідченням того є велика їхня частка у християнському обряді В. Перед тим як йти до церкви, молоді просили у батьків благословіння. Ця церемонія проводилася із хлібом-сіллю.

На Гуцульщині обряд В. зветься *прощею:* молодий і молода тричі обходять довкола столу і просять батьків пробачити за все, чим завинили перед ними. Йдучи до церкви, молода нерідко клала собі за пазуху залізний ключ або цілушку хліба. Виходячи з церкви, молоді з'їдали хліб, *щоб жилося не вбого.*

Під час В. дружки тримали на правому плечі молодого хлібину зі свічкою, а над лівим плечем молодої перемітку. Цс також елементи народної обрядовості, які дещо "заземляли" духовний церемоніал. Водночас церковне В. збагачувало традиційне народне весілля ідеєю освячення шлюбу, закріплюючи цінності сімейного життя.

ПОКРИВАННЯ — найдраматичніший весільний обряд, що символізував перехід молодої до заміжнього стану. Він був продовженням посаду молодих, а розпочинався розподілом короваю. Ритуали розподілу весільного хліба і спільного його з'їдання молодими символізували створення нової сім'ї.

Далі символічні дії через розплітання коси та П. голови молодої очіпком і наміткою підкреслювали ієрархічність шлюбного союзу. У найдавніші часи обряд розплітання здійснювався в домі молодої приданками та свекрухою, в кінці ж XIX ст.— як в домі молодої, так і в домі молодого приданками, свекрухою й навіть молодим.

Молоду садовили на діжу, брат або приданка розплітали їй косу і мастили волосся маслом чи медом. На Поділлі втинання коси здійснював молодий: посадовивши наречену собі на коліна, відрізав косу ножицями. На Закарпатті зберігався і більш архаїчний обряд — відсікання коси. Після церковного вінчання розпочиналися танці, під час яких молодій обтинали косу. Родичі молодого прив'язували кінець коси до гвіздка, вбитого в стіну. Молодий серед танцю повинен був виявити таку спритність, щоб єдиним ударом топірця повністю відрубати косу. Після цього родичі молодої приймали хлопця до свого роду.

Відрізавши косу, молоду покривали очіпком. За ритуалом, вона мала двічі його зривати, і тільки на третій раз корилася долі... Від цього моменту вона переходила у стан жінки з відповідними нормами поведінки. Вони підкреслювалися, зокрема, вбранням: заміжня жінка збирала волосся у жмут й запиналася хусткою або вдягала очіпок. Виходити поміж люди без нього вважалося непристойним.

Обряд П. був останнім, що виконувався в домі нареченої. Після нього молодий забирав молоду до свого дому, а разом і її посаг.

ПОСАГ *{придане).* Кожна українська дівчина готувала собі придане, зокрема ту його частину, що становила так звану

скриню. Адже П. складався з двох частин: *худоби* та *скрині*. Щодо першої, то її виділяв батько. Це худоба, певна сума грошей, клаптик землі. Але те, що входило до скрині, дівчина мала готувати собі сама або ж разом з матір'ю. Скриня включала постіль, рушники, одяг, а також стрічки та хустки, якими дівчина мала обдаровувати весільних гостей.

Отож, до весілля дівчині належало багато працювати. А втім ця праця не була для неї обтяжливою. Вона викопувала її здебільшого на вечорницях та оденьках, де і працювали, і розважалися.

Траплялося, дівчина не встигала приготувати собі П. У такому разі народні звичаї передбачали спеціальні передвесільні дії — *торочини,* на які приходили подруги нареченої.

Завершували готувати П. у передостанній день весілля. Після обряду пов'язування молодих його урочисто везли до нареченого. Скриню супроводжували брати й свахи, які дорогою показували П. гостям та односельцям — виймали із скрині гарні речі. Однак П. мав продемонструвати не стільки достаток молодої та її рідних, скільки її працелюбність. Якщо він характеризував дівчину як добру майстриню, її почет зустрічали хлібом-сіллю, співали величальної.

Парубки також брали участь у створенні матеріальної основи майбутньої сім'ї— вони, як правило, працювали у господарстві. Причому до цієї праці їх залучали досить рано — з 12—13 років. Адже молодий, беручи шлюб, мав сплатити нареченій *віно* — своєрідний викуп, вартість якого або дорівнювала П., або навіть перебільшувала його.

Хоча з часом розмір П. та вартість віна зазнавали змін, сам принцип підготовки молодих до матеріального забезпечення сім'ї залишався одним із найважливіших.

КОМОРА —цикл обрядів шлюбної ночі, що складався з двох частин: перша включала обряд перевдягання молодої, *чипчини,* вивід її до гостей, власне К., демонстрацію цнотливості (*перезву*); друга — приєднання невістки до родини чоловіка, розпалювання печі, готування обіду, частування свекрів. Закінчувалося весілля розподілом короваю та обдаруванням молодих і родини нареченого. Подекуди завершальний весільний обряд мав назву *пропій* або *приданії* (переважно в районах з російським населенням).

Наступного ранку дотримувалися ряду обрядів, в основі яких лежала віра людей в особливу силу молодої. В їх числі *митвини* — ходіння молодої по воду, вмивання та окроплення всіх оточуючих; *биття каші* — ритуальне приготування каші, її "продаж" гостям та обсівання нею двору й худоби.

КОЛАЧИНИ (*покалачини, хлібини, честь, дякування*, *розхідний борщ, свашини)* — обряд післявесільного циклу, спрямований на зміцнення зв'язку між сватами та полегшення періоду адаптації нареченої в чужому роду. Відбувалися К., як правило, через місяць після весілля у батьків молодої, куди приходили на гостину молоді з найближчими родичами та батьки молодого. За звичаєм, молоді дякували своїм батькам, даруючи їм по 12 колачів, батьки у свою чергу обдаровували молоде подружжя полотном та перемітками.

Серед українців Карпат був поширений обряд *міни* — відвідування молодими батьків дружини. Під час гостини тесть віддавав зятю те, що обіцяв *(мінив)* йому, коли укладали шлюбну угоду.

Протягом перших місяців шлюбу влаштовували й інші обряди, покликані урізноманітнити спілкування молодих з родичами та свояками: *сватини* — жіноча

вечірка в домі молодої, куди запрошувалися свахи; *гостина* — відвідування молодою своїх батьків; *пропій* — пригощання молодим весільних батьків та гостей, щоб *запити своє господарство.*

СУЧАСНЕ ВЕСІЛЛЯ в основному побутує у трьох формах: вечірки, молодіжного ритуалу та модифікованої традиційної обрядовості. Основна різниця між ними полягає, по суті, у ступені використання традиційної основи. Вечірка, започаткована у важкі повоєнні роки, являє собою застілля з незначним використанням традиційних весільних елементів, в основному атрибутів: рушників, квіток, короваю. Основний акцент у вечірці припадає на церемонію реєстрації шлюбу, яку намагаються влаштовувати якомога урочистіше, з використанням традиційних обрядів.

Комсомольсько-молодіжні весілля, виникнувши у 20-ті роки, відродилися у 50—60-х роках як форма громадських урочистостей, що мала усталений сценарій. Він передбачав участь представників громадських організацій та трудових колективів, їхні накази, клятви молодих на вірність, обдарування. Крім таких новацій, молодіжне весілля містило і ряд традиційних обрядів, але, як правило, у переосмисленому вигляді: "рушничок щастя”, поздоровлення молодих хлібом-сіллю, обсипання зерном, відзначення весільних чинів традиційними атрибутами, обрання почесних батьків, рядження.

Останнім часом дещо відроджується традиційне весілля. Воно, як і колись, складається з трьох основних циклів: передвесільного, власне весілля і після весільного, але значно скорочених і трансформованих. Таке весілля починається зі сватання, включає запросини, торочини та дівич-вечір, гостину, розподіл короваю, обдарування. Завершується весільна обрядовість колачинами.

В умовах нової етносоціальної ситуації пожвавлюється інтерес людей до традиційної весільної обрядовості і як наслідок — збільшується число бажаючих справляти традиційне весілля. Зростає і кількість вінчань як один із проявів відродження духовності. Поєднання цих двох традиційних основ убачається перспективним.

ВЕСІЛЬНІ ЮВІЛЕЇ — відзначення круглих дат створення сім’ї. Традиція святкування В. ю. у середовищі трудящих нетривала, вона почала складатися у 60-ті роки у зв’язку з підвищенням загального інтересу до шлюбу, сім’ї та побутових проблем.

Спочатку проведення В. ю. мало суто громадський характер; вони, як правило, проводилися у палацах культури за присутності представників громадських організацій та трудових колективів. Останнім часом ювілеї набувають більш інтимного забарвлення і найчастіше проводяться вдома, у колі найближчих родичів та сусідів, або в ресторані. В домашніх умовах В. ю. відзначаються, як правило, у формі гостин з поздоровленнями, одарюванням, частуванням. Традиційно справляють 25-річні (*срібне весілля*) та 50-річні *(золоте весілля)* ювілеї. У менш урочистій обстановці відзначаються 20-річні (*платинові)* та 10-річні *(порцелянові)* ювілеї спільного подружнього життя.

ПОХОВАЛЬНА ОБРЯДОВІСТЬ — система дій, спрямованих на допомогу родині небіжчика в його похороні, шанування померлого та прилучення до культу предків.

Смерть завжди сприймалася людьми як велике горе, і в той же час вони розуміли

її неминучість: *Якби не вмирали, то б під небо підпирали.* Ставлення до смерті було неоднозначним, відбиваючись і на характері поховальних обрядів.

Згідно із народними світоглядними уявленнями людина мала три субстанції: тіло, душу та дух. Смерть означала відторгнення од тіла як душі, так і духу. Але якщо душа покидала тіло назавжди, то дух нібито міг повернутися до тіла, що вважалося неприродним.

Виходячи з цього визначалися усі дії ритуалу поховання померлого. Вони насамперед були спрямовані як на забезпечення успішного переходу душі небіжчика у світ предків, так і на охорону живих від шкідливого впливу духу мерця. Звідси всю П. о. можна поділити на дві основні частини: похорон і поминки.

ПОХОРОН — система обрядових дій та ритуальних норм поведінки, пов`язаних зі сповіщенням про смерть, підготовкою небіжчика до П., власне похованням, прощанням із покійним.

Коли вмирала людина, про це сповіщали всіх родичів та односельців. З цією метою на вікна хати, де лежав небіжчик, вивішували білі хустки чи перемітки. Серед українців Карпат було прийнято розкладати перед хатою покійного велике вогнище, гуцули ж в такому випадку сурмили у трембіти.

Небіжчиків готували до поховання за усталеними звичаями. Їх обмивали і наряджали у новий одяг: літніх — у переважно темних кольорів (бойки, навпаки, вбирали покійного у *біле шмаття*, а гуцули завивали у біле полотно), молодих дівчат —у спідниці синього, зеленого та жовтого кольорів, які в народі вважалися жалобними. З жінок знімали усі прикраси, пов'язували хусткою або вдягали намітку. Чоловіків ховали без головних уборів, але клали у труну шапку чи капелюха.

Прощатися з небіжчиком приходили всі односельці, клали йому на груди гроші, молилися, а потім віталися з ріднею. Було прийнято вітатися не традиційним "Добридень", а спеціальною формою: "Здорові будьте". В гуцульських селах до хати померлого сходилися зі свічками, влаштовуючи там моління, а молодь неподалік влаштовувала ігри, щоб розігнати тугу в домі.

Небіжчика було прийнято одспівати. Перед тим як священик мав прийти по тіло, по кутках хати навхрест клали по колачу зі свічками. Калачик клали за пазуху також і покійнику, додаючи туди трохи грошей, *щоб міг перевезти на той світ.* Після виголошення "вічної пам'яті" свічки гасили.

На кладовище небіжчика супроводжувала похоронна процесія: попереду несли хрест, за ним несли домовину, а далі йшли родичі та односельці. У давніші часи перед домовиною несли миску з коливом, а позаду вели худобу. Перед тим як опускати труну в могилу, родичі оплакували небіжчика або, як то прийнято у гуцулів, сурмили у трембіти. У могилу кидали три грудки землі та гроші. Закінчувався П. тим, що біля могили покійника з'їдали коливо на знак згуртування усіх живих.

ПОХОРОН НЕОДРУЖЕНИХ відзначався в українців певною своєрідністю. Вона проявлялася у багатьох компонентах обрядовості. На знак того, що померла молода людина, біля її тіла встановлювали деревце. Вбирали неодружених померлих у весільний одяг. Молоду дівчину, наприклад, ховали у вінку зі стрічками або фаті, на руку одягали перстень з воску, до руки прив'язували весі-

льного рушника, волосся розплітали. Неодруженого хлопця так само прибирали у весільний одяг з усіма атрибутами: квітками, рушниками, червоними хустками.

Під час П. н. виконувалися деякі суто весільні звичаї та обряди: обирали весільний поїзд, запрошували бояр та дружок. Померлого хлопця чи дівчину називали князем чи княгинею. Більше того, їм обирали князя або княгиню з числа живих, котрі деякий час грали ці ролі. На могилі дівчини обов'язково закопували весільне деревце.

Проводи

ПРОЩА — один із найдавніших поховальних обрядів, що зберігається серед українців Карпат. Він виконується перед тим як несли покійника на цвинтар. Перед домовиною, яку ставили на подвір'ї, усі ставали на коліна, прихиляючи голову до віка труни. Священик від імені померлого прощався з рідними та близькими — виголошував П. Після цього сім'я покійного роздавала *поману* — пам'ятку про померлого: сердак, пояс, сорочку, перемітку. По закінченні П. на користь усіх присутніх жертвували біле теля, лоша, ягня, а після поховання робили поману у церкві.

За усталеними звичаями труну з покійним до могили несуть родичі та близькі, яким перев'язують руку білою хустиною. За давніших часів небіжчика везли на цвинтар саньми, запряженими волами. Попереду цієї процесії їхав на коні священик. Ця традиція локально побутувала ще на початку нашого століття.

ПОМИНКИ — звичай вшанування померлого та культу предків. Поминали покійника одразу ж після похорону, а також на дев'ятий (*дев`ятини*) та сороковий (*сороковини*) дні і через рік (*роковини*). Крім того, щороку через тиждень після Великодня (на Поділлі — на Зелені свята)

влаштовували громадські колективні П.— *проводи (гробки)* в пам'ять усіх померлих предків. І сьогодні люди сім'ями йдуть до кладовищ — прибирають могили, влаштовують ритуальне пригощання, залишають страви, квіти та стеблини "татарського зілля", яким здавна квітчали не тільки могили, а й власну оселю у клечану суботу.

Одразу після похорону в домі померлого робили поминальний обід з обов'язковим ритуальним блюдом — коливом. У гуцулів було прийнято робити обід ще до похорону, коли небіжчик лежав у хаті. На стіл ставили пироги, бринзу, м'ясо, а поверх усього колачі. Запалювали свічки, священик виголошував "вічну пам'ять", після чого свічки гасили, а всім присутнім роздавали колачі.

На дев'ятий день після смерті також робили поминальний обід у хаті померлого, а до церкви несли *дев`ятину* — сир, масло, бринзу, горох. Звичай зобов'язував рідних померлого протягом шести тижнів приносити щонеділі до церкви колачі за душу померлого, а через три місяці і півроку класти на могилу ритуальну страву.

СВЯТА Й ОБРЯДИ КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛУ

КАЛЕНДАРНІ СВЯТА Й ОБРЯДИ — складний фольклорний комплекс, в якому поєднуються раціональний досвід і релігійно-магічні вірування, високоестетичні традиції та пережиткові звичаї.

Календар українського селянина XIX — початку XX ст. являв собою своєрідну енциклопедію народної мудрості, неписаний розпорядок життя хлібороба. Календарні звичаї та обряди формально узгоджувалися з річним літургічним циклом православної церкви, проте дійсною основою "побутових святців" був трудовий сільськогосподарський календар.

До складу річного аграрного кола входили зимові, весняні, літні та осінні свята, обряди і звичаї. Обов'язковими компонентами календарних свят українців були обрядовий стіл, господарська і сімейна магія, вшанування предків, передбачення майбутнього, ритуальні обходи і поздоровлення, рядження і маскування, драматичні сценки, розваги, спортивні змагання тощо. Свята супроводжувались виконанням календарно-обрядових пісень, приурочених до кожної пори року: зимові колядки та щедрівки, веснянки, купальські, троїцькі, обжинкові пісні та ін.

Завдання календарної обрядовості відповідали корінним прагненням хлібороба: забезпечити добробут і щастя родини, щасливий шлюб для молоді, високий урожай та плодючість худоби, відвести всіляке зло, передбачити майбутнє і вплинути на нього. Довгі століття через свята і обряди старші покоління передавали молодим свою любов до праці, волелюбність, гостинність, життєрадісність. Свята задовольняли духовні й естетичні потреби народу, в них проявлялися його почуття, таланти, здібності.

Календарним землеробським обрядам узагалі притаманні повільні темпи змін, значна консервативність та спадкоємність, і їхнє відмирання відбувалося дуже поступово. Цей процес, проте, був відчутно прискорений після 1917 р., коли до розряду пережиткових, ворожих соціалізму явищ була віднесена і вся народна календарна звичаєвість. У результаті разом із дійсно віджилими було втрачено чимало позитивних народних традицій, що не могло не позначитись на загальній екології української культури. Лише наприкінці 50-х років, в атмосфері так званої "хрущовської відлиги", певного розповсюдження набувають адаптовані до умов "соціалістичної дійсності" деякі народні календарні звичаї.

Узагалі досвід показує, що найбільш життєстійкими й здатними до дальшого розвитку виявляються ті форми календарної обрядовості, що втратили тісний зв'язок

із релігією і трансформувалися в явище народного мистецтва, святкової розваги. Елементи календарних свят та обрядів нині широко використовуються у творчості професійних та самодіяльних митців, у декоративно-прикладному і театральному мистецтві тощо. Традиційні свята і обряди чимдалі активніше входять у систему сучасної культури. Після багаторічного панування войовничої безбожності у 1990 р. рішенням Верховної Ради України офіційними святами проголошені Різдво, Великдень, Зелені свята. В умовах сьогодення накопичується досвід проведення таких масових сезонних свят, як Новий рік, Проводи зими (Масляна), Купала, обжинки та ін. Процес відродження народної звичаєвості вливається в загальний рух відродження національної самосвідомості, мови, культури.

Дідух

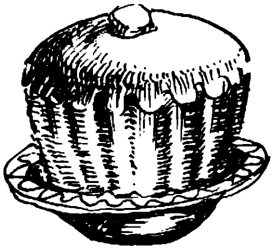
СВЯТ-ВЕЧІР *(багата кутя, вілія, коляда)* — вечір 24 грудня за ст. ст. напередодні Різдва. З ним було пов'язано багато звичаїв і обрядів.

24 грудня нічого не їли до вечора, поки не з'являлася перша зоря на небі (вірили, що саме в цей час народився Ісус Христос). Підготовка до святкової вечері носила урочистий характер і розгорталася як справжній ритуал. За уявленнями, всі предмети, які мали відношення до обрядового столу, набували чудодійної сили.

На покуті під образами розстеляли чисте сіно, на яке ставили горщики з кутею та узваром. Подекуди їх покривали обрядовим хлібом — *книшем.* При цьому господиня наслідувала квоктання курей — це мало забезпечити їх високу несучість на-

ступного року. Якщо в господарстві були бджоли, то господар, одягнувши шапку й рукавиці, ніс кутю, імітуючи їхнє гудіння.

Широко побутував звичай ставити на покуті сніп із жита, пшениці або вівса (*дідух, колідник, коляду).* Іноді в нього



Різдвяний хліб ("васильчик")

встромляли косу, серп, граблі, що символізувало успішну працю в наступному аграрному сезоні. На С.-в. робили деякі прогнози й ворожили. Зокрема вважалося, що зоряна ніч перед Різдвом обіцяла врожайний рік. Якщо зварена кутя виходила з верхом, це віщувало *верховаті стоги.* За довжиною стеблини соломи, яку виймали з-під святкової скатертини, гадали, кому судився вік довгий, а кому короткий.

До С.-в. готували чітко визначену кількість страв (7, 9 чи 12), використовуючи майже всі наявні у господарстві продукти, за винятком скоромних. Сама трапеза проходила з додержанням певних правил і нагадувала розгорнуте обрядове дійство. Обов'язково запалювали воскову свічу. Господар курив ладаном у хаті й читав молитву, щоб відвернути злі сили. Захисну функцію виконували також звичаї*закликання морозу,* обряди, якими застерігалися від бурі, хижих звірів, відьом, чарівників та ін! Існувало й повір'я, що той, хто спить у ніч перед Різдвом, проспить царство небесне.

На С.-в. було прийнято вшановувати померлих і живих родичів. Для перших залишали рештки їжі на столі (мити посуд у цей день вважалося за гріх). До живих посилали дітей зі святковими стравами. Приймаючи їх, господарі дякували і теж передавали такі самі страви зі свого столу. Це символізувало спорідненість сімей, їхню приязнь і взаємну щедрість. Дітей, які приносили вечерю, частували, обдаровували гостинцями.

КОЛЯДУВАННЯ — давній звичай зимових (переважно різдвяних) обходів із виконанням величально-поздоровчих пісень (*колядок*) і речитативних формул (*віншівок*). Група чоловіків, неодруженої молоді, дітей заходила на подвір'я кожної хати, славила господарів, бажала їм здоров'я, щастя, щедрого врожаю, достатку, за що отримувала певну винагороду. В основі цих обходів лежала магічна ідея "першого дня", згідно з якою побажання, висловлені на новорічні святки, мали стати реальністю.

К. є позацерковним звичаєм, однак із часом він був частково християнізований. Тому в тематиці колядок представлені як релігійні, так і світські мотиви — мирної хліборобської праці, козацьких військових походів, громадського та сімейного побуту тощо.

Звичай К., як і *щедрування* (див. далі), відігравав важливу роль у розвитку народної музично-пісенної творчості. Новорічні наспіви виконувалися колективами *(співочими ватагами, гуртами)* різного складу: парубочими, дівочими, дитячими, старшого віку. Це визначало певні особливості їхньої мелодики, ритму й навіть змісту. Дитяче К. мало спрощену форму — в основному це прохання винагороди.

Гуртувалися колядники за територіальним принципом — по окремих вули-

цях або кутках. Обов'язково обирали серед себе старшого (*отамана, березу)* та *міхоношу*, який носив зібрані продукти. До складу ватаги нерідко входили музики й танцюристи.

Колядники

У різних місцевостях К. мало свої відмінності. На Східній Україні переважали обходи із різдвяною зіркою, на Західній — із ляльковим або живим вертепом. Крім релігійної народної драми, розігрували театралізовані сценки з масками дохристиянського походження (див. "Коза").

ЗІРКА — традиційний атрибут різдвяного обряду колядування. Пов'язаний з євангельською легендою про Христа, чудесне народження якого провістила "Віфліємська зоря". Виготовляли З., як правило, із звичайного решета, до якого прилагоджували "роги" (5, 6, 9, 10 чи 12) та обклеювали різнокольоровим промасленим папером, прикрашали фольгою, стрічками й китицями. До бокових стінок З. часто кріпили картинки на релігійні сюжети, а всередину вставляли свічку, утворюючи щось на зразок "чарівного ліхтаря". Подекуди робили так, щоб З. могла обертатися навколо своєї осі.

"КОЗА" — театралізований обряд-гра з масками, що мав свій усталений сценарій, пісенний і музичний репертуар. Названий за головним персонажем — парубком, перевдягненим козою (вивернутий кожух і дерев'яний макет голови тварини). Центральним моментом ритуального дійства був танець Кози, її "вмирання" і "воскресіння", що символізували циклічний круговорот часу, прихід нового року. Землеробська спрямованість обряду яскраво розкривається у супровідній пісні:

Де коза ходить, там жито родить,
Де не буває, там вилягає.
Де коза ногою, там жито копою,
Де коза рогом, там жито стогом.

Із плином часу обряд утратив свою первісну магічну функцію і трансформувався в народну пародійно-гумористичну виставу. Крім центральної зооморфної маски, в ній діяло багато побутових персонажів: Дід, Баба, Лікар, Жандарм, Єврей, Циган, Турок, Гончар, Юрист та ін.

ВЕРТЕП (*шопка, бетлегем, стаєнка, каплиця)* — популярний у XVII—XIX ст. пересувний ляльковий театр, з яким виступали на ярмарках, міських та сільських майданах, а частіше ходили по хатах у святкові дні. Спочатку творцями й виконавцями вертепних драм були бурсаки та "мандрівні дяки", пізніше — мандрівні групи артистів. На відміну від Західної Європи, де В. довгий час функціонував у лоні церкви, у східнослов'янських народів від самого початку він мав тісний зв'язок із демократичною театрально-видовищною культурою.

**Коза»*

В., з яким ходили колядувати на Західній Україні, був невеликий за розмірами і нескладний за виконанням. Своєю формою він нагадував селянську хату або церкву. Його обклеювали різнокольоровим папером, оздоблювали малюнками й образками відповідного змісту. Всередині скриньки встановлювалися примітивні ляльки або ж просто різдвяні листівки зі статичними євангельськими сюжетами. Існували й більш ускладнені моделі: ляльки кріпилися на диску, що обертався, створюючи ілюзію оживлення фігур.

На Східній Україні з В. колядували

рідше. Тут він виступає як справжній театр ляльок, досить складний за конструкцією, що обслуговувався справжніми професіоналами. Двоповерхові, гарно оздоблені, такі В. були справжнім досягненням народного мистецтва. Кожний поверх мав своє призначення: на першому ставили побутово-пародійні сценки, інтермедії світського характеру, на другому ж розігрували сюжети різдвяного євангельського циклу (народження Христа, нищення немовлят за наказом Ірода, прихід волхвів з дарами тощо). Найбільшу симпатію у глядачів викликали імпровізовані побутові сценки, в яких позитивними персонажами виступали Козак-запорожець, Солдат (Москаль) і Селянин, висміювались пани, зажерливі попи, корчмарі та ін. Вертепне дійство супроводжувалося танцями та піснями.

Поруч із ляльковим побутував і "живий" В.— специфічний фольклорний театр костюмованих виконавців, відомий під різними назвами: "Іроди", Героди", "Королі", "Ангели", "Пастирі" тощо.

НОВИЙ РІК — одне з найдавніших і найпопулярніших календарних свят.

У давніх слов’ян, як і в багатьох землеробських народів Європи, рік розпочинався навесні. Після прийняття християнства за греко-візантійським обрядом початком церковного та громадянського року стало 1 вересня. З 1700 р. Петро І увів у Росії січневе літочислення, проте на Україні під впливом Литви й Польщі, які захопили в XIV—XV ст. більшу частину її території, традиція зустрічі Н. р. 1 січня існувала ще з кінця XIV ст., хоч і тривалий час не визнавалася широкими масами.

Серед українського селянства аж до початку XX ст. зберігалися новорічні традиції змішаного язичницько-християнського походження. Так, новорічні свята вважалися чарівним часом, коли пробуджувалася й ставала небезпечною всіляка нечиста сила. Вірили, що на святках присутні душі померлих родичів, яких також боялися і намагалися умилостивити. Побутувало уявлення про те, що у новорічну ніч відкривається небо і в Бога можна попросити що завгодно. До цієї ночі, як і до свята Івана Купала, приурочені перекази про палаючі гроші та скарби. Дуже довго жила віра в те, що характер новорічного свята впливає на долю всього року. На цьому грунті сформувалися звичаї, обряди, заборони та обмеження, в яких яскраво відбився світогляд хлібороба, його невпевненість у завтрашньому дні, страх перед стихійними силами природи.

Традиційна новорічна обрядовість українців — це ціла низка зимових свят, серед яких виділяється період дванадцятидення з кульмінаційними точками 25 грудня (Різдво), 1 січня (Новий рік) і 6 січня (Хрещення) за ст. ст. Навколо цих дат церковного та громадянського календаря протягом віків склався надзвичайно багатий комплекс звичаєвості. Останній день старого і перший день нового року українці відзначали як свята Меланки (Маланки) і Василя. На відміну від Різдва і Хрещення ці дні не мали важливого значення в релігійному календарі, тому в їхній обрядовості майже не помітно церковних мотивів.

Вечір 31 грудня називали *щедрим* або *багатим*, до нього готували багатий святковий стіл. Тоді ж удавалися до різноманітних магічних ритуалів. Наприклад, господар підходив з сокирою до дерева, звертаючись до нього: *Як уродиш — не зрубаю, як не вродиш — зрубаю* — і тричі легенько торкався сокирою стовбура. Наслідком цих дій мав бути рясний урожай фруктів. Щоб улітку позбутися гусені, тричі оббігали садок босоніж тощо.

Побутували численні новорічні прикмети й ворожіння. Так, на Полтавщині у новорічну ніч дивилися на хмари: якщо вони йшли з півдня, вірили, що буде врожай на ярину, якщо з півночі — на озимину. Тієї ж ночі намагалися дізнатися, які зернові будуть найбільш урожайними наступного року. Для цього надворі лишали пучечки пшениці, жита, ячменю, вівса та ін. Вважалося, що краще вродить та культура, на яку впав іній. Яскраво ігровий характер мали ворожіння про шлюб.

Ряджені

Специфічними складовими традиційного українського новоріччя були величальні обходи й поздоровлення (щедрування, засівання), ритуальний обмін вечерею, обряди та ігри з масками ("Маланка", "Коза") та ін. Деякі з них широко побутують й донині.

"МАЛАНКА" ("Меланка") — традиційний новорічний обряд із використанням масок. Назвою він зобов'язаний св. Меланії, день якої за церковним та юліанським календарем припадав на 31 грудня за ст. ст. Ще у недалекому минулому обряд "М." був поширений на значній території України.

За давньою традицією роль головного обрядового персонажа — Маланки — ґрав хлопець, перевдягнений у жіночий народний костюм. Інші ролі також виконували парубки. Лише подекуди меланкували й дівчата.

Обряд, що проходив від аграрно-магічних звичаїв давніх слов'ян, у XIX ст. трансформувався у громадську святкову забаву, своєрідний сільський карнавал, у якому важливе місце займали шлюбні мотиви. Масковані учасники новорічної процесії розігрували кумедні сценки-інтермедії. Маланка зображувала господиню, що все робить недоладно: б'є посуд, мис ніч водою, а лави підмазує глиною,

підмітає сміття від порога до середини хати тощо. У деяких селах Буковини й Прикарпаття виконували колективний загальносільський танець за участю ряджених, влаштовували ігри біля громадського вогнища, ритуальну боротьбу масок, колективну трапезу.

Традиційні карнавальні образи "М." включали маски тварин — Кози, Ведмедя, Журавля, Бика, Коня, маски Діда і Баби, а також багатьох інших персонажів.

РЯДЖЕНІ (*перебрані*, *перебирачці, цигани)* — традиційні учасники народних свят і обрядів, що змінювали свій зовнішній вигляд за допомогою незвичайного одягу або масок. У давнину рядження виконувало важливі релігійно-магічні функції, але з часом цей звичай перетворився на веселу розвагу, маскарад.

Найдавніші маски традиційного рядження українців зооморфні — Коза, Ведмідь, Журавель, Бик, Кінь; з культом предків пов'язані антропоморфні маски Діда і Баби, а також маски змішаного походження (наприклад, Чорта). Популярними були побутові маски (Маланка, Василь, Наречений і Наречена), соціальні (Козак, Солдат, Піп, Пап, Король, Генерал), етнічні (Циган, Єврей, Турок), професійні (Лікар, Коваль, Сажотрус, Мисливець) та ін. Отож, структура традиційного рядження по-своєму відображала реальний світ соціально-побутових відносин в українському селі.

ЩЕДРУВАННЯ — давній звичай новорічних обходів, під час яких групи щедрувальників (переважно молодь) піснями славили господарів, бажали їм здоров'я й достатку, за що отримували винагороду. Щедрування супроводжувалось магічними діями, музикою, танцями, пантомімою, обрядовими іграми з масками. Обрядових новорічних пісень — *щедрівок* (різновид колядок) співали окремо господарю, господині, хлопцю, дівчині, усій родині, були щедрівки дитячі, жартівливі, пародійні.

На відміну від *колядування* Щ. незначною мірою відчуло на собі вплив християнської церкви. На кінець XIX ст. обряд переважно став явищем народної художньої творчості. Таким він зберігся й досьогодні.

ЗАСІВАННЯ *(посипання)* — давньослов'янський новорічний звичай. У перший день нового року дорослі й діти, переважно чоловічої статі, ходили від хати до хати, символічно засіваючи хлібні зерна і бажаючи господарям щастя, здоров'я, щедрого врожаю. Широке розповсюдження мали побажання, викопувані речитативом, наприклад:

Сійся, родися,
Жито, пшениця,
Всяка пашниця.
Зверху колосиста,
Зісподу корениста.
Будьте з святом здорові,
З Новим роком!

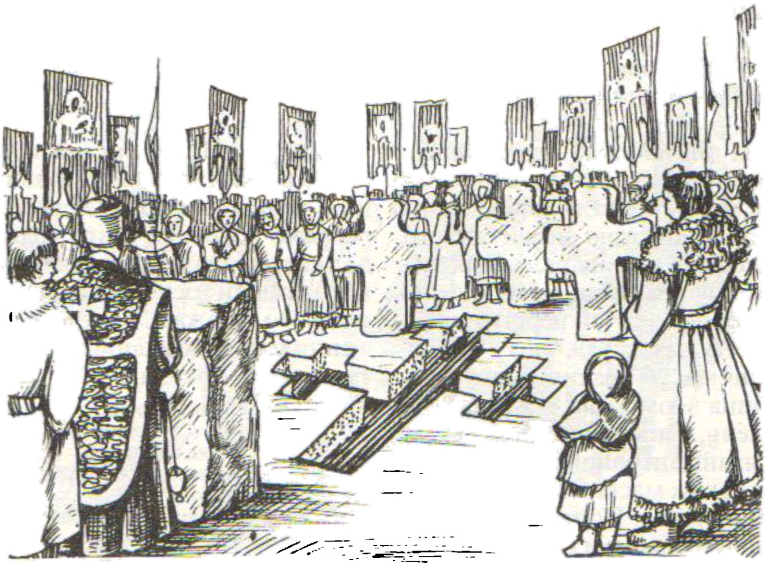
Посипальників, що ходили невеличкими групами, приймали як самих бажаних гостей: запрошували сісти до столу, *щоб добре все сідало* або *щоб свати сідали* (так казали там, де були незаміжні дівчата). Нерідко хлопчаки наслідували квоктання курей, а їх, жартуючи, смикали за чуба або за вуха, *щоб курчата були чубаті, вухаті й волохаті*. У деяких місцевостях перший засівальник повинен був обмолотити макогоном сніп жита, що стояв на покуті від Різдва.

Після закінчення всіх обрядових дій господарі пригощали посипальників яблуками, бубликами, пиріжками та іншими ласощами, часто давали й дрібні гроші. Зерно, що вони розкидали по хаті, гос-

подиня збирала її давала куркам, аби краще неслися.

ХРЕЩЕННЯ *(Водохрещі, Водохреща, Ордань, Ардан, Йордан)* — народний варіант християнського свята Богоявлення.

нею всіх членів сім`ї, хату, подвір'я, криницю, сільськогосподарський реманент, свійських тварин. Аби залякати нечисту силу, було прийнято курити ладан чи пахуче зілля, малювати крейдою або олівцем хрести на хатньому начинні, дверях,



Водохреща

Відзначалося 6 січня за ст. ст. і знаменувало собою закінчення дванадцятиденного періоду святок. Х. увібрало в себе багато язичницьких і християнських обрядів, центральне місце серед яких займали обряди, пов'язані з водою.

Вечір напередодні Х. (*друга кутя, голодний Свят-вечір, голодна кутя)* немовби повторював обряд багатої куті, але в дещо скороченому вигляді. Весь день 5 січня дотримувалися суворого посту. Надвечір ішли до церкви, де відбувалася святкова служба, що завершувалась освяченням води. Принісши в глечику або пляшці свячену воду додому, господар кропив

господарських будівлях. Гуцули ж розпускали вівсяний сніп, занесений в хату ще на початку святок. З нього робили перевесла, якими господар обв'язував кожне фруктове дерево в садку, *аби родили так рясно, як овес.* Після виконання деяких ритуалів різдвяного Свят-вечора та після урочистої трапези *проганяли кутю* – тобто виходили з хати і зчиняли галас, б'ючи макогоном або поліном по парканах, пустих цебрах тощо.

Саме свято Х. відбувалося на річці або біля струмка; в місцевостях, бідних на воду, збиралися коло криниці. Напередодні на льоду річки вирубували великий хрест,

пробивали ополонки, з льоду й снігу робили одне або кілька скульптурних зображень хреста, які нерідко обливали буряковим квасом.

Кульмінаційний момент свята — занурення священиком хреста у воду, після чого юна вважалася освяченою. Цей акт у багатьох місцевостях супроводжувався стріляниною з рушниць та запуском голубів.

Освяченій воді приписувались чудодійні властивості. Її давали зуроченим дітям, людям, що помирали, хворим тваринам, особливо цінували її пасічники. До крижаної купелі вдавалися хворі, а іноді й ряджені щедрувальники, змиваючи в такий спосіб "скверну бісівських масок".

За давньою традицією на Х. в селах і містах України (особливо Лівобережної) влаштовувались катання на святково прикрашених конях та кулачні бої.

КУЛАЧНІ БОЇ — народна ритуалізована розвага, відома ще з дохристиянських часів. На Лівобережжі ця традиція тривала аж до XX ст.

К. б. звичайно проходили зимою на льоду річок, ставків, озер, нерідко там, де відбувався обряд водосвяття. Сходилися чоловіки з двох сусідніх сіл або хуторів; у великих селах, як і в містах, бої йшли між представниками вулиць чи кутків. Іноді міщани билися з купцями, ремісники з семінаристами тощо.

Кулачні бійці дотримувалися певних правил. Спочатку "чубарилися" діти, після них показували свою відвагу й спритність парубки, і лише потім включалися у боротьбу дорослі чоловіки. Неписаний закон не дозволяв бити лежачого або бити з-за спини; ті, що виходили з гри, сідали на лід або відбігали вбік. Переможцем вважалася та сторона, якій вдавалося витіснити суперників з поля бою (справою престижу було відвоювати місце біля орданського хреста) або змусити їх до втечі. Іноді відступаючих переслідували аж до їхнього села і там знімали з церкви дзвін, що вважалося великою образою для громади, якій доводилося сплачувати викуп. Кращі кулачні бійці користувалися в народі великою повагою.

ЖОРНО (*крутилка*, *крутьолка)* — традиційна зимова гра українців. В ополонку на ставку опускали дерев'яний стовпчик, і, коли він обмерзав, на нього настромляли старе колесо від воза. До спиць колеса прив'язували довгу жердину, на кінець якої прикріплювали санчата. Одні учасники гри обертали колесо, а інші каталися на санчатах, що бігали по колу з великою швидкістю.

МАСЛЯНА (*Масниці, Масляниця, сирна неділя)* — давньослов'янське свято на честь весняного пробудження природи. Християнська церква включила М. у свій календар: масляний тиждень напередодні Великого посту (кінець лютого — початок березня за ст. ст.), проте вона так і не набула релігійного змісту.

На Україні М. не мала такого широкого розмаху, як, приміром, у центральноросійських областях. Але й тут дорослі та молодь катались на конях, ходили в гості, влаштовували бенкети у складчину. В деяких місцевостях М. зображувала заміжня жінка, яку під жарти возили на санчатах односельці. Широке розповсюдження мав звичай *колодки (колодія*), відомий у кількох варіантах. Наприклад, розігрували народження і поховання дерев'яної ляльки (колодки) — відгомін давнього ритуалу знищення опудала Зими. Найчастіше ж колодку у вигляді поліна, качалки, стрічки, хустки, квітки тощо чіпляли парубкам і дівчатам як символічне покарання за те, що вони не взяли шлюб ми-

нулого року, а ті відкуповувалися грішми або могоричем. На Поділлі хлопці пригощали дівчат горілкою, пивом, солодощами — *купували (запивали) колодку.* У подяку за це кожна дівчина вишивала перкалеву хусточку, оздоблюючи її квітками та ініціалами свого обранця, та дарувала йому на Великдень — *повертала колодку.* Такі ритуали нерідко завершувалися укладанням шлюбу.

У наші часи деякі елементи традиційної М. використовуються у святі "Проводи зими".

БЛАГОВІЩЕННЯ — важлива віха землеробського календаря українців. До цього свята (25 березня за ст. ст.) лелеки звичайно прилітали з вирію та починали вити гнізда. Існувало повір'я, що на Б. відкривалася земля і з неї виповзали змії, вужі та інші плазуни. За народними уявленнями, лише після Б. можна було розпочинати польові роботи. Раніше ж "турбувати" землю вважалося великим гріхом.

Зі святом Б. перегукується свято Здвиження (Воздвиження Чесного Хреста, 14 вересня за ст. ст.), коли, за повір'ями, всі гади ховалися під землю, а птахи відлітали у вирій.

ЮРІЯ *(Юра)* — стародавнє свято землеробського календаря, що відзначалося 23 квітня за ст. ст. У народній свідомості св. Юрій (Георгій) був покровителем диких звірів і охоронцем свійських тварин. Цього дня зранку виганяли худобу в поле *на Юрову росу*, яка, за повір'ями, мала чудодійну силу. На Закарпатті, виганяючи корів, одягали на них вінки з квітів, *щоб корова була парадна для Юрія.* Господарі ворожили про здоров'я худоби, запалювали на ніч у хлівах свічки, обсипали корів свяченим маком, виконували інші магічні церемонії, щоб захистити їх від нечистої сили, а також від хижаків.

Свято мало й важливе аграрне значення: на Ю. обов'язково спостерігали за станом пророслі. Вважалося, що коли *на Юра сховається у житі кура,* буде хороший врожай. Побутував звичай кидати в озимину кістку від м'ясної страви (частіше — великоднього поросяти). Виходячи дивитися на жито, качалися по ньому, що мало принести добрий врожай. Дівчата качали крашанки у полі й там закопували їх до початку жнив.

В уявленнях українців Юрій виступав також подавцем весняної вологи, необхідної для зростання посівів. Цього дня співали спеціальних пісень, в яких звертались до святого з проханням узяти ключі й відімкнути землю, щоб випустити теплу росу, тепле літо.

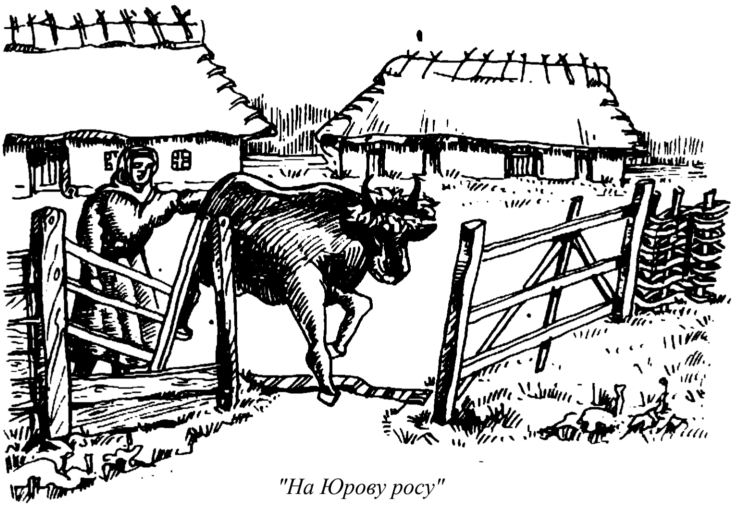
ВЕЛИКДЕНЬ *(Паска)* — найзначніше християнське свято на честь воскресіння Ісуса Христа. Відзначається у першу неділю після весняного рівнодення і повного місяця, обов'язково окремо від іудейської Пасхи.

У народному побуті українців В. чітко утримував елементи язичницької весняної ритуалістики: випікання обрядового печива, фарбування яєць, ігри, танці й розваги молоді, вшанування предків, аграрно-магічні, очисні обряди тощо.

За тиждень до В., у *вербну (лозову) неділю*, з церкви приносили освячену вербу й шмагали нею всіх членів сім'ї й худобу; пізніше цією гілкою перший раз виганяли корову в череду. Від вербної неділі починали активну підготовку до Великодня: варили яйця і розписували писанки, фарбували крашанки, начиняли ковбаси, випікали обрядове печиво, включаючи обов'язкову пшеничну паску, а подекуди й солодку сирну бабку. На *страсний (чистий) четвер* кожна господиня намагалась

принести з церкви запалену свічку. Нею випалювали хрести на стелі й дверях, сподіваючись захистити свій дім від злих сил. Давнє коріння має звичай запалювання великодніх багать, які розкладали на пагорбах чи біля церкви у ніч із суботи на неділю.

лози та ін.) являли собою змагання у спритності, швидкості й силі. У дівочих іграх *(шум, жельман, кострубонька, мак, кривий танець, вербова дощечка* та ін.) випробовувалися художні здібності учасниць—вміння танцювати, співати, перевтілюватися у певний образ. Недарма



"На Юрову росу"

Великоднє гуляння, на яке сходилося все село, за традицією відбувалося на подвір`ї коло церкви — цвинтарі. На Західній Україні та Поділлі ці гуляння називались *гаївками, гагілками, ягілками* (від місцевих назв весняних пісень і хороводів). Протягом трьох днів свята усім парафіянам дозволялося дзвонити у церковні дзвони. Вважалося, що вони відлякують нечисту силу і сприяють тому, *щоб гречка уродила.*

Багатим був репертуар традиційних великодніх ігор. Діти залюбки грали у *цоканьє* — биття яєць: той, кому вдавалося розбити яйце суперника, забирав його собі. Парубочі ігри (*бити лутка, піп, чорт, харлай, шила бити, кашу варити, довгої*

великодні ігрища вважалися справжніми ярмарками наречених.

У весняному циклі значне місце займали обряди, пов'язані з культом предків. Померлих родичів провідували, як правило, у першу неділю після В. *(проводи, гробки).* На кладовище несли паски, яйця, інші страви й обідали прямо на могилах. Подекуди пов'язували рушники на хрестах. У цей день обов'язково годували старців і роздавали милостиню "за упокій душі". Ця традиція побутує й сьогодні.

ПИСАНКИ *(крашанки, галунки)* — фарбовані або орнаментовані курячі яйця. Здавна використовувались як обрядові атрибути, оскільки яйце вважалося сим-

волом життя. Виготовлення П. пов'язувалося з дохристиянськими традиціями зустрічі весни, пізніше —з Великоднем. Поступово втративши своє релігійно-магічне вмотивування, звичай набув суто естетичного значення.

П.— яскравий взірець традиційної художньої творчості. Кожний етнографічний регіон України (Поділля, Полісся, Закарпаття, Гуцульщина та ін.) має специфічні орнаментальні мотиви П. і кольорову гаму їх прикрашення.

Гаївки

ЗІЛЬНИЦЬКИЙ ОБРЯД був пов'язаний із збиранням лікувальних трав *(зілля)* і приурочувався до дня Симона Зілота (10 травня за ст. ст.). Участь у ньому брали лише баби й молодиці. Зібравшись в одній хаті напередодні, жінки смажили яєшню, варили вареники, готували інші страви та гуртом йшли до лісу збирати цілющі квіти і трави: золототисячник, череду, ромашку, ведмеже вухо, полин, деревій, п'ятилисник тощо. Зілля намагалися збирати до схід сонця, коли ще не впала роса, і обов'язково потай від чужого ока, промовляючи магічні формули: *Святий Авраам на це зілля орав, а Бог садив, а Спас родив, Мати Божа поливала і на*

поміч це зілля давала та ін. Закінчивши збирання трав, у лісі ж улаштовували колективну трапезу.

У деяких місцевостях жінки вибирали поміж себе вдову, яку називали "Симон". Її першою купали у великій діжі, підливаючи туди відвар свіжих лікувальних трав. Потім цю церемонію по черзі повторювали й з усіма іншими. Завершення обряду відзначали спільним застіллям у садку та виконанням "зільницьких" пісень.

Занурення вінків на Купала

КУПАЛА *(Івана Купала)* — давньослов'янське свято літнього сонцестояння. Відзначалося 24 червня за ст. ст. у період підготовки до збору врожаю. Первісно Купалою, очевидно, називали ляльку або опудало, яких *купали* — топили у воді, заривали у землю, спалювали. Назва ж "Івана Купала" походить від народного найменння Іоанна Хрестителя, вшануванням якого православна церква намагалася подолати дохристиянські традиції.

Серед українців К. відзначала переважно молодь у *купальську (іванівську) ніч.* Свято поєднувало елементи культу Сонця, аграрної магії, очисних та еротичних обрядів. Напередодні парубки розкладали

великі купи хмизу на пагорбах, берегах річок, озер тощо. Запалити ці *купальські вогні* доручали дідам, які повинні були до вечірньої зорі добути примітивним способом *новий вогонь.* Вірили, що, стрибаючи через багаття, можна позбутися хвороб, злих чарів, безплідності. Виходячи з того, вдалим чи невдалим виявився стрибок через вогонь, дівчата й парубки ворожили про своє майбутнє, ранній чи пізній шлюб. Важливу роль у купальських обрядах відігравали колесо як символ Сонця та вода — ці стихії порівнювалися з братом і сестрою.

Центральне місце у святі займало ритуальне деревце — *марена (купайлиця, купайло, гільце).* Рубали його хлопці, а прикрашали дівчата — живими та штучними квітами, ягодами, стрічками тощо. Навколо марени водили хороводи, співали пісні про кохання, сватання, майбутній шлюб. Тут же відбувалося своєрідне ігрове суперництво між дівчатами і парубками: останні намагалися будь-що відібрати у дівчат деревце і поламати його. Щоб хлопці попекли руки, у деяких селах Поділля виготовляли спеціальний дублікат ритуального дерева з будяків, терну чи кропиви. При цьому обидві сторони обмінювалися ущипливими жартами і пісенними докорами.

Купальському дереву надавалося й аграрно-магічного значення. У багатьох місцевостях його купали у воді, а потім розламували так, щоб кожній дівчині дісталась гілочка. Шматочки марени несли на городи (*щоб краще в`язалися огірки*), затикали під стріху *(щоб багатство велося*), кидали у річку *(щоб дощ пішов).*

Купальську піч вважали чарівною, коли пробуджувалася нечиста сила. Звідси —широко розповсюджені дівочі ворожіння на вінках, численні обряди і магічні прийоми, за допомогою яких застерігались від відьом. Вірили, що трави, зібрані на К., мають особливо цілющі властивості. Багато повір`їв було пов'язано з квіткою папороті (див. розділ "Рослини й тварини в народній уяві").

ЗЕЛЕНІ СВЯТА — українська назва християнського свята Трійці, що відзначається на 50-й день після Паски. Троїцько-русальна обрядовість знаменувала завершення весняного і початок літнього календарного циклу. В основі її лежали культ рослинності, магія закликання майбутнього врожаю.

Напередодні *зеленої неділі,* у суботу, що називалася *клечаною,* обов'язково прикрашали подвір'я та господарські будівлі *клечанням* — зеленими гілками клену, верби, липи, акації, ясеня, горіха, дуба тощо. Забороненим деревом подекуди вважалася осика, на якій, за повір'ям, повісився Іуда Іскаріот. Гілки встромляли в стріху, на воротах, біля вікон, за ікони. Підлогу або долівку в хаті встеляли запашними травами: осокою, любистком, м`ятою, пижмою, ласкавцями, татарським зіллям.

Троїцькі розваги починалися з понеділка і тривали цілий тиждень. Звичайно їх влаштовували в лісі чи полі, на вигоні за селом. Подекуди молодіжні забави й танці проходили біля спеціальних лаштунків — *ігорного дуба* або *явора.* Вони являли собою довгу жердину, до якої зверху горизонтально прикріплювали колесо, прикрашене гіллям, квітами, стрічками.

На Лівобережжі дівчата *водили тополю* — одягали одну з-поміж себе тополею і водили її по дворах. Кожний господар радо зустрічав процесію і, приймаючи від неї добрі побажання, щедро обдаровував учасників обряду. На Поліссі побутував близький за значенням обряд *троїцького куста*, роль якого теж виконувала дівчина.

На Зелені свята, як і після Великодня, провідували померлих родичів, могили яких обсипали клечаним зіллям. На кладовищі влаштовували панахиди та спільні поминальні трапези. Ця традиція подекуди збереглася до наших днів.

Напередодні Зелених свят

ГОНИТИ ШУЛЯКА" - давній господарський обряд, який побутував на Східному Поділлі до початку XX ст. Виконували його заміжні жінки. На другий день Зелених свят *(русалі, розгри*), зібравшись гуртом, вони влаштовували бенкети, які, за повір'ям, повинні були вберегти курчат від шуліки (шуляка).

Із різного підручного матеріалу (наприклад, власних хусток) жінки виготовляли опудало шуляка та імітували його годування. Сидячи навколо і п'ючи горілку, жінки примовляли до нього: *Не дивись на курчат, а дивись на падло.* Танці та пісні доповнювали загальний сюжет дійства. На завершення опудало розтинали і кожна учасниця бенкету викуповувала свою хустку.

Значне місце в обряді займали й поминальні мотиви: заміжні жінки обов'язково згадували своїх померлих (особливо нехрещених) дітей.

МАКОВІЯ — спрощена українська назва церковного свята святих мучеників Маккавеїв (1 серпня за ст. ст.). Цього дня у церквах разом із хлібним колоссям святили садові квіти і головки маку, які на Різдво використовувались для приготування куті. Вдома пекли пироги і коржі з маком. Традиційні першосерпневі букети на Поділлі називалися *маковійками.* Зви-

чайно їх носили до церкви дівчатка. Перед цим їх треба було добре нагодувати, *бо наступний рік випаде неврожайний.*

Освячені на М. квіти й трави зберігали за іконами як помічне зілля. Якщо захворювала якась свійська тварина, її годували засушеними квітами, окурювали, поїли відварами із трав. Освячений у церкві мак, особливо дикий (*видюк*), використовували для охорони житла, худоби, двору від усякої нечистої сили.

У деяких селах Київщини на М. встановлювали високі хрести, прикрашаючи їх квітами й головками маку, а зверху прикріплювали гарбузову маску з запаленою свічкою всередині, що нагадувало людський череп. Протягом усієї ночі хлопці та дівчата співали й танцювали, оберігаючи свій маковіївський хрест від сусідів-одноліткув з інших вулиць чи кутків, які намагалися його викрасти або зламати.

СПАСА — свято православної церкви, встановлене на честь Преображення Господнього (19 серпня за ст. ст.). Цей день був немовби апофеозом радості селянина з плодів своєї діяльності. За традицією святили яблука, груші, мед, колачі з муки нового врожаю. Після церковної відправи пригощали одне одного пирогами та фруктами, особливо дітей і старців. Великим гріхом вважалося їсти яблука і груші до С. Цієї заборони особливо суворо дотримувалися батьки, що втратили дітей, та діти, в яких померли батьки.

На С. разом із фруктами й медом до церкви несли великі оберемки трав, квітів, городніх рослин. Кожний вид освяченого зілля мав своє призначення. Васильками лікувалися від падучої, запою, внутрішнього жару, з них робили підстилку в труні, подушечку для небіжчика, вінки для померлих дівчат. Відвар *сон-трави* пили від безсоння тощо. За народною прикметою, на С. літо зустрічається з осінню. Цієї пори у природі вже відчувалися перші ознаки майбутніх холодів, тому й казали: *Прийшов Спас, готуй рукавиці про запас.*

ПОКРОВИ — християнське свято Покрова святої Богородиці, запроваджене у Візантії на згадку про чудесне визволення Константинополя від сарацинів. Серед українців, які століттями постійно страждали від чужоземних набігів, ця легенда набула особливої популярності. Божу матір (її називали у тому числі й Покровою) вважали своєю покровителькою запорізькі козаки. Щорічно 1 жовтня з великою урочистістю вони відзначали це свято на Січі у своєму головному храмі св. Покрови.

У селянському побуті за станом погоди на П. намагалися передбачити характер майбутньої зими: *Якщо на Покрову вітер з півночі, то зима буде дуже холодна і з хуртовинами, якщо з півдня — то тепла.* Казали також, що *Покрова покриває або листом, або снігом.* До початку жовтня звичайно закінчували сівбу озимих. У цей час розпочиналася пора весіль, яка тривала два тижні до Пилипівського посту. Дівчата, котрі бажали взяти шлюб саме цього року, молилися: *Свята Покрівонько, покрий мені голівоньку.*

ДМИТРА — осіннє свято аграрного календаря, яке відзначалося 26 жовтня за ст. ст. За народпими уявленнями, св. Дмитро завершував землеробський рік, замикав землю і приводив зиму. Він же тримав у себе ключі до весни, коли передавав їх св. Юрієві. Після Д. звичайно вже не засилали сватів, і тому казали: *До Дмитра дівка хитра, а по Дмитрі лавку нею витри.* Субота перед Д. на Волині поважалась як *дідова субота*, коли влашто-

вували поминальні обіди для старих і жебраків. На Київщині ж приказували: *З Юрія — хороводи, з Дмитра — вечорниці.*

ВВЕДЕННЯ — християнське свято, що знаменувало собою початок зимового циклу обрядовості. Відзначали його 21 листопада за ст. ст. На Рівненщині казали: *Введення прийде, свят наведе.* І дійсно, після В. йшла низка дуже популярних у народі свят: Катерини, Андрія, Варвари, Сави, Миколи, Ганни і, нарешті, Різдво, Новий рік, Водохрещі.

Введенські прислів'я розкривають прагнення хлібороба зазирнути в майбутнє, передбачити, якою буде наступна зима і як вона вплине на врожай: *Як Введення мосте мостки, а Микола забива гвіздки, то люта зима буде; Як ляже глибока зима, готуй глибокі закрома.* В окремих місцевостях на В., як і на Новий рік, починали деякі види робіт, що, за повір'ям, мало забезпечити успіх протягом усього року.

ПОЛАЗНИК — так називали першого відвідувача хати на Різдво, Новий рік, Введення тощо. Це пов'язане з так званою "магією першого дня"— вірою людей в щасливу або нещасливу прикмету. Отож, стежили за тим, щоб першою до хати не зайшла жінка чи дівчина: такий візит вважався небажаним. Натомість вірили, що прихід особи чоловічої статі обіцяє щастя й добробут. Часто у ролі П. виступали свійські тварини (вівця, коза, навіть кінь), яких урочисто заводили в хату і годували.

КАТЕРИНИ — молодіжне свято у народному календарі українців (24 листопада за ст. ст.). Цього дня дівчата ворожили про майбутню долю. Робили це, зокрема, так: зрізали гілки вишні чи сливи і ставили їх у воду або в горщик із землею на покуті. Якщо вони розцвітали до Різдва або Нового року, це обіцяло скорий шлюб. У такий же спосіб ворожили про здоров'я або смерть у наступному році.

З вечорницями на К. пов'язаний ще один своєрідний звичай. Зібравшись в якій-небудь хаті, дівчата варили кашу з пшона і маку та по черзі вилазили на ворота, вигукуючи: Доле, *ходи до нас вечеряти*! Подекуди замість долі закликали судженого.

АНДРІЯ — молодіжне свято, близьке за змістом до Катерини. Відзначалося ЗО листопада за ст. ст. і відповідало церковному святу Андрія Первозванного. Молодіжні зібрання цього дня були наповнені веселощами й розвагами і подекуди називалися *великими вечорницями.* На А. вдавалися до різноманітних прийомів любовно-шлюбної магії: *засівання конопель,* ворожінь із балабушками, калитою тощо. Ці ворожіння мали відповісти на такі основні питання: чого чекати в Новому році —шлюбу чи смерті; якщо шлюбу — то хто буде чоловіком; чи буде шлюб щасливим. Намагалися також дізнатися про професію, матеріальне становище майбутнього чоловіка, главенство у майбутній сім'ї. Магічні дії нерідко супроводжувались відповідними примовками:

Андрію, Андрію!
Я на тебе коноплі сію;
Спідницею волочу,
Бо дуже заміж хочу.

Вже у минулому столітті молодіжні ворожіння втратили свою магічну функцію і перетворились на традиційні ігри, що супроводжувались сміхом і жартами.

Для свята А. є характерною певна "карнавальна свобода". У цю ніч, як і в новорічну, негласно дозволялися деякі прояви антигромадської поведінки, які в інший час гостро засуджувалися і навіть підлягали покаранню за звичаєвим пра-

вом. У ролі "порушників порядку" звичайно виступали парубки та підлітки. Набір типових андріївських жартів не вирізнявся особливою вибагливістю: парубки знімали з воріт хвіртки і заносили на край села, підпирали кілком двері хати, вилазили на стріху і затикали комин, пускали в димар горобців тощо. Особливо звитяжним вважалося вміння підняти воза і поставити його на чиюсь хату. Такі ритуальні безчинства творили здебільшого на подвір'ях, де були дівчата на порі.

Веселі андріївські та катерининські вечорниці припадали на період 40-денного Пилипівського посту і, отже, суперечили християнській моралі. Але спроби духовенства подолати цю традицію були безуспішними.

МИКОЛИ —давнє землеробське календарне свято. Відомі два М.: *весняний*, або *Теплий* (9 травня за ст. ст.), і *зимовий (Зимній)* — 6 грудня. У народних віруваннях св. Микола виступає помічником і заступником хлібороба.

До зимової дати були приурочені деякі приповідки про погоду та прогнози на майбутній врожай. Зокрема, на Харківщині казали: *Як на Миколи іній — буде овес.* Подекуди 4, 5 і 6 грудня справляли так звані *Миколині святки.* У ці дні варили кутю та узвар, щоб наступного року був урожай на плоди та ячмінь. В околицях Києва ще наприкінці XIX — на початку XX ст. влаштовували обходи, схожі на різдвяне колядування.

Серед українського населення Галичини, Закарпаття та інших західних областей з XIX ст. набула поширення католицька традиція обдарування від імені св. Миколая. Очолювана парубком, перевдягненим у святого, група молоді обходила двори, роздаючи подарунки дітям, а неслухняним залишала палицю як пересторогу на майбутнє. Через "Миколая" хлопці та дівчата нерідко передавали подарунки своїм коханим. На Львівщині й Тернопільщині до свята випікали спеціальне печиво—*миколайчики* — і клали їх дітям уночі під подушку. Звичай обдарування на М. почасти зберігається і в наші дні.

ТРУДОВА ОБРЯДОВІСТЬ

ТРУДОВІ СВЯТА Й ОБРЯДИ — органічна складова святково-обрядової культури українського народу. Взаємозв'язок свят і праці має традиції, що сягають доісторичних часів.

Традиційна трудова обрядовість тісно пов'язана з календарним циклом сільськогосподарських робіт. Обряди неодмінно супроводжували початок оранки, сівби, вигін худоби на пасовище, закінчення жнив тощо. У селянській сім'ї трудові традиції та обряди були справжньою школою для підростаючого покоління. У процесі виконання ритуальних дій дитина здобувала перші трудові навички. Усім розмаїттям своїх художніх, емоційних, атрибутивних, пісенно-музичних засобів трудові свята сприяли вихованню у молоді любові до нелегкої хліборобської праці, до землі, прищеплювали своєрідний "кодекс хліборобської честі".

Трудова обрядовість на всіх етапах свого існування була одним із важливих елементів суспільного життя. При цьому її питома вага, сфера дії та функції постійно змінювались. Зважаючи на значний вплив релігії, трудові звичаї та обряди українців були залежні від неї. Разом із тим у них знайшли відображення як раціональне, так і чуттєве сприйняття дійсності, філософські та поетичні уявлення людей, елементи багатьох видів мистецтв.

Сучасну систему Т. с. о. складають: професійні свята; трудові свята, пов'язані з окремими циклами сільськогосподарських робіт; свята трудових колективів та обряди вшанування трудівників; фольклорні свята праці, присвячені народним ремеслам, та ін. Усі свята й обряди мають свою символіку та атрибутику.

Досягнення благородних цілей, що випливають із змісту традиційної трудової обрядовості, можливе лише за умов узгодженості трудового внеску та винагороди за нього, дотримання міри урочистості при проведенні свят. Трудова обрядовість в останні роки набирала негативних рис у тих випадках, коли явища соціальної несправедливості, існуюче безладдя на виробництві намагалися прикрити святковою помпезністю, окозамилюванням, створенням та вшануванням "паперових" героїв праці. І нарешті, подальший розвиток трудових свят неможливий без пильного вивчення народного досвіду, прогресивних набутків традиційної обрядовості та трудової моралі, їх відродження та творчого використання.

СВЯТО ПЕРШОЇ БОРОЗНИ-стародавня народна традиція, пов'язана із сільськогосподарським календарем,— початок оранки, сівби. Від успіху цих головних робіт залежить добробут селянина і його родини протягом усього року.

Залишки традиції закликання успіху при оранці та сівбі бачимо у святах різдвяного циклу: на Маланки серед щедрувальників був *орач*, який носив із собою чепіги від плуга і співав відповідну пісню. На Новий рік посівальники, обсипаючи зерном, примовляли: *Щоб уродило краще, ніж торік!*

Звичаї, пов'язані з першою оранкою і сівбою, з давніх-давен включали в основу йому магічні дії: освячення плуга, борозни, покладання свяченого хліба перші скиби зораної землі (*щоб родила нива),* а також яєць та срібних монет *(для чистоти хліба).* Та вже в кінці XIX — на початку XX ст. багато традиційних обрядових елементів відмирає або спрощується.

Перед тим як виїжджати в поле, вся родина збиралася в хаті, перед образами запалювали свічки і молилися Богові. Потім свяченою водою кропили волів чи коней. Виїжджаючи, співали пісень жартівливого змісту:

В понеділок поїхали,
А в вівторок приїхали,
Вранці в середу орали,
В четвер плуга поламали,
У п'ятницю волів погубили,
А в суботу волів знайшли
І додому пішли...

Коли доорювали до дороги, то вдавалися до замовлянь, прикликаючи собі "віщим словом" удачу. Завершувався день святковою вечерею. Погоничеві обов'язково діставався подарунок: картуз чи сорочка.

Ранньої весни священик відслужував молебень з освяченням хлібних зерен. Збираючись сіяти, одягали сорочки, в яких причащалися під час останнього говіння в церкві. Робилося це для того, *щоб не було бур`яну і будяків поміж хлібом.* Перед сівбою, як і перед оранкою, вся сім'я молилася Богові. Господар брав у руки *хрест* (хлібчик відповідної форми, спечений на середохресному тижні) і клав його в борозну *на завороті* — там, де востаннє повернувся плуг. Потім ставав обличчям до сонця і читав "Отче наш", набирав повні жмені зерна і кидав його навхрест, примовляючи: *Уроди, Боже, і на чужу долю!* Відтоді починав сіяти. А коли починав волочити, обійшовши ниву навкруги, то зупинявся біля "хреста", брав його в руки, кидав шапку і хрестився. Потім ламав хрест" на шматки, розмочував у воді, їв сам і давав їсти всім учасникам сівби, включаючи й тварин.

Засівати ниву годилося натщесерце (*щоб хліб родив)* і з молитвою (*щоб хліб чистим був).* Не можна було лаятись та кричати навіть на тварин *(бо будяки родитимуть).*

Ритуали, що супроводжували першу оранку та сівбу, мали незначні варіації по території України, але скрізь це були урочистості з молитвами до Бога, пройняті почуттям шани до своєї праці. Відчутно трансформоване, свято збереглося до наших часів.

ПРОВОДИ НА ПОЛОНИНУ *(полонинський хід)* — традиційне трудове свято, приурочене до літнього вигону худоби на гірські пасовища *(маржини).* Відзначалося на сімнадцятому тижні після Різдва в день св. Юрія — покровителя хліборобства і скотарства (23 квітня ст. ст.). За народними віруваннями, у цей день св. Юрій відмикає небо й землю і випускає на волю росу та свіжу зелену рослинність.

Свято склалося на основі давніх тра-

дицій жителів Карпат (гуцулів, бойків), згідно з якими вигін худоби *на літування* проводився урочисто і супроводжувався виконанням релігійно-магічних обрядів, пісень і танців. До магії вдавалися, щоб очистити свійських тварин від усього злого, а те зло примусити увійти в якийсь сторонній предмет. Використовували різні засоби очищення: вогонь, свячену воду, молитву, заклинання, биття тварин гілкою свяченої верби тощо. На Прикарпатті газдиня виносила худобі залишки свяченої паски або хліба і годувала її *на щастя.* Газда вирізував кілька дернин із зеленою травою, клав з обох боків воріт і застромляв у них гілочки квітучого терену. Крізь такі ворота свяченою вербою виганяли худобу.

Напередодні свята на місце літнього табору виряджали старшого — *ватага,* який головував в усіх справах. Промовляючи молитву, він відчиняв двері господарських споруд, спостерігав за тим, як готували місце для ритуального багаття —*ватрище,* кидав у нього підкову, яка мала охороняти табір від блискавки та грому. Потім ватаг брав загострене з обох кінців сухе поліно зі шматочками гноту й швидким тертям за допомогою ременя здобував "живий вогонь" *(ватру).* Давши ватрі розгорітися, ватаг набирав жару і, нашіптуючи молитву, кидав його у воду. Потім тією водою кропив навхрест усі будівлі та маржину, яка вже надійшла. Решта води зберігалася в пляшці до кінця сезону. Після своєрідного водосвяття ватРУ урочисто заносили і клали на ватрище. Цей вогонь побожно підтримувався протягом усього літування. Восени, відходячи додому, ватрище не гасили, а давали можливість згаснути самому.

Взявши з ватрища розжарену скіпку, ватаг обходив усі будівлі, читаючи "Отче наш". В кінці обходу клав її на ворота, через які мусила ввійти череда. Прийнявши череду, окропивши її водою та очистивши "живим вогнем", готували вечерю. Коли всі приготування закінчувались, ватаг трембітою скликав чабанів до спільної молитви.

Подібні ритуали супроводжували й повернення худоби з полонини. Обидва свята відзначають у Карпатах і досьогодні.

СВЯТО ПЕРШОГО СНОПА-урочисте оформлення початку жнив, в основі якого лежить народна традиція *зажинків.* За побутуючими уявленнями, обрядові дії, пісні тощо могли забезпечити добре збереження врожаю. Такими магічними діями були обряди з першим снопом, першою жменею скошеного хліба.

Вийшовши в поле па зажинки, господиня розстеляла скатертину або рушник із хлібом-сіллю та свічкою. На узбіччі вона зупинялася і тричі кланялась ниві, промовляючи: Дай, *Боже, легко почати, а ще легше дожати.* Жнива починали в так звані "легкі" дні — вівторок, п'ятницю. Бажано було також, щоб це збігалося з новим місяцем. Як правило, починав косити найшанованіший в селі чоловік, у якого робота "кипіла". Щоб не боліла спина, за пояс втикали гілку ясеня або дуба.

У деяких місцевостях пертий зажинок робила господиня. Трьома захватами лівої руки вона стинала одну жменю, потім іншу і клала їх навхрест на обочині. Ці жменьки мали тут пролежати до кінця жнив. Іноді першу жменю відносили до комори, де вона знаходилась аж до Нового року. Напередодні цього свята її вносили до світлиці, щоб поворожити на багатий урожай.

Обряди проводили і з першим снопом. Як правило, його ставили в хаті на почесному місці під образами — *покуті.* Перший сніп обмолочувався окремо. Зерна з

нього святили у церкві, а перед сівбою їх змішували із насінням. Соломою з першого снопа годували корів, щоб не хворіли. Інколи зажинки робили у присутності священика.

Крім зажинків, робили ще й "закрутку", *щоб рука лихої людини не могла зіпсувати хліба.* Це відбувалося так. Коли жінки приходили в поле на зажинки, то одна з них, узявши жменю колосся, закручувала його вузлом. Інші в цей час співали відповідних пісень.

У наш час свято має свої особливості, свої назви, але його ідея — вшанування хліборобської праці — лишається незмінною.

ОБЖИНКИ — старовинний народний звичай святкування закінчення жнив. Назва походить від слова *обжинатися,* тобто закінчувати жнива. В західних областях поширена назва *дожинки.* Головна мета О.— сприяти забезпеченню майбутнього врожаю.

В останній день жнив женці збирались гуртом на чиємусь лану і під обжинкові пісні в'язали останній сніп:

Ой, снопе, снопе,
Снопе великий.
Золотом-зерном
Колос налитий.

Вважалося, що в цьому снопі зібрана вся життєдайна сила поля. В різних місцевостях України він мав свою назву: *іменник, дідух* тощо. Останній сніп прикрашали калиною, квітами, перев'язували стрічками і урочисто заносили до хати. На Новий рік його ставили на покуті, а виходячи в поле для першого засіву, домішували до насіння вимолочені з нього зерна.

Важливого значення в кінці жнив надавалося й обряду *завивання спасової бороди* (на Поліссі — *перепелиця,* на Волині — *коза).* "Бородою" слугувала невелика кількість нескошених колосків, які залишали в полі, розраховуючи таким чином забезпечити плодоріддя на наступний рік. Між стеблами розпушували землю і засівали її зерном із трьох колосків. "Бороду" перев'язували червоною ниткою або стрічками. В деяких місцевостях біля неї клали скибку хліба і трохи солі, ставили банку з водою і співали: *Оце тобі, борода, хліб, сіль і вода!* Таким чином виконувався ритуал годування землі. Потім приказували: *Роди, Боже, на всякого долю: бідного, щоб багаті були!* Після закінчення жнив женці качались по полю, *щоб на той рік спина не боліла.*

Жінки ворожили на врожай, тричі кидаючи позад себе серпа. Якщо він, падаючи, вдариться гострим кінцем об землю, то в наступному році буде врожай, а як вдариться тупим або держаком — погана прикмета.

Крім цих магічних дій, під час О. виконувалися спеціальні обжинкові пісні, які славили працелюбність трударів. Яскравим моментом обряду був вибір *царівни* — дівчини або жінки, яка відзначилася під час жнив. На голову "царівни" одягали найпишніший вінок із колосся та квітів і з піснями супроводжували її в село. На Поділлі, крім вінка, робили так звану *квітку* — п'ять або шість невеличких снопиків, сплетених разом.

На основі О. виникло побутуюче й нині свято Врожаю.

НАРОДНІ ЗНАННЯ

Наступала чорна хмара,
Наступала й синя.
Навчай, навчай,
удівонько,
Молодого сина...

СИСТЕМА НАРОДНИХ ЗНАНЬ — важлива складова традиційно-побутової культури, раціональні відомості з різних галузей знань, набуті протягом багатовікової трудової діяльності народу. Потреби розвитку господарства спонукали людину виявляти закономірності у природі, спостерігати небесні світила, пізнавати й тлумачити різноманітні явища оточуючого світу.

С. н. з. обіймає народну медицину, ветеринарію, народний календар і метеорологію, народну астрономію та метрологію, народні професійно-виробничі знання та ін. На різних історичних етапах традиційні знання різною мірою поєднували раціональні елементи народного досвіду з ірраціональними нашаруваннями попередніх епох.

Незважаючи на певний розвиток наукових знань, українці навіть на початку XX ст. користувалися у повсякденному житті досвідом предків. Разом із тим на протязі століття С. н. з. зазнавала чимраз відчутнішого впливу науки. Зростав рівень освіченості населення, народні знання поступово очищалися від забобонних уявлень та вірувань.

Однак цей процес мав і свої вади, головна з яких — девальвація значущості раціональних народних знань, нігілістичне ставлення до безцінних скарбів народного досвіду. Традиційні народні знання з математики, метрології, астрономії повністю витіснились сучасними науковими знаннями, що інтенсивно поширюються через систему шкільної та вищої освіти. Із зникненням багатьох народних промислів та ремесел губляться й пов'язані з ними професійно-виробничі знання й навички. Проте окремі елементи С. н. з. і сьогодні широко побутують серед сільського населення. Це стосується насамперед народної медицини та метеорології.

НАРОДНА АСТРОНОМІЯ — сукупність раціональних астрономічних знань та космологічних уявлень народу. Астрономія як наука на Україні була відома ще у XVI ст. і викладалась у братських школах, а у XIX ст. — в ряді університетів. У Києві, Харкові, Одесі, Миколаєві працювали астрономічні обсерваторії. Проте навіть у перше пореволюційне десятиліття українські селяни широко послуговувалися набутими з давніх-давен знаннями про небесні світила та пов'язану з ними циклічність у природі.

Аби визначити час доби чи сприятливий для сільськогосподарських занять період року, щоб орієнтуватися на місцевості, селянин мусив пильно вивчати зоряне небо. Самобутня астрономічна номенклатура українців засвідчує їхню добру обізнаність з основними сузір'ями, а народні назви останніх відбивали місцеве предметне середо-

вище. Зокрема, Велика Ведмедиця мала назву *Віз,* Мала Ведмедиця — *Малий Віз* або *Пасіка,* Лебідь —*Хрест,* Орел —*Дівка воду несе,* Волосся Вероніки —*Волосожари,* Плеяди — *Стожари* або *Квочка.* Сузір'я Оріона у різних місцевостях мало різні назви — *Косарі, Полиця, Чепіга;* Венеру здавна називали *Вечірньою зорею, Вечорницею,* а перед сходом сонця — *Вранішньою зіркою, Зірницею, Денницею.* Окремі з цих назв мають загальнослов'янську основу, що свідчить про їхнє давнє походження.

Для переважної більшості сузір'їв народ зафіксував їхнє положення над обрієм залежно від пори року та переміщення на зоряному небі.

Положення сузір'їв та зірок над обрієм слугувало також основним мірилом часу після заходу Сонця. *Вже Віз перевернувся — скоро світатиме,* — казали селяни. Важливим орієнтиром уночі був і Чумацький Шлях, який сприймався як покажчик напрямку на південь —*у вирій.*

По зорях, Сонцю і Місяцю люди також орієнтувалися на місцевості. Номенклатура сторін світу в українців переважно загальнослов'янська і пов'язана із спостереженням Сонця (південь, схід, захід). Сонце було основним мірилом визначення часу вдень. Для цього спостерігали як за світилом, так і вимірюючи довжину власної тіні.

Своєрідним календарем був Місяць. Спостереження його сходу і заходу стало основою поділу року на місяці, а сам термін, що означає 1/12 частину року, збігається з назвою небесного світила. Відповідно до фаз Місяця календарний місяць поділявся на кілька частин *(молодик, підповня, повня, остання квартира),* а тридобовий період невидимості у русі Місяця називався *переміною.* Значна частина цих назв також загальнослов'янська за своїм походженням.

Українці були добре обізнані з основними закономірностями руху Сонця і Місяця. Це ритуально закріпилося у святкуванні днів літнього і зимового сонцестояння. Народні астрономічні знання українців фіксують і інформацію про інші небесні явища (комети, метеорити, північне сяйво тощо).

НАРОДНА МЕТЕОРОЛОГІЯ — одна з найдавніших галузей народних знань, що обіймає систему прикмет, раціональних спостережень і достовірних передбачень про погодні зміни па близький чи віддалений час. Землеробський характер господарських занять українців зумовлював цілковиту залежність успішного проведення сільськогосподарських робіт, а відтак і добробуту селянина, від природно-кліматичних умов. Усвідомлення цього вимагало уважно приглядатись до навколишнього середовища, розвивати спостережливість, виявляти причинно-наслідкові зв'язки між зміною певних атмосферних явищ, характером поширення звуку, поведінкою тварин, станом рослин та наступною зміною погоди.

Широко побутували прикмети, що дозволяли прогнозувати погодні зміни протягом найближчого часу за особливостями сходу і заходу Сонця, його кольору, за виглядом нічного неба, яскравістю зірок і Місяця тощо. Так, повсюдно вважалося: *Вечором сонце за стіну* (хмару. —*Авт.) заходить — буде дощ; Чистий захід сонця — на добру годину; Сонце при заході яскраво-червоне — на вітер; Місяць обгородився — на дощ; Стовпи біля місяця — на вітер; Місяць-молодик сходить ріжками вниз — на дощ; Молодик з`являється у дощову погоду — місяць буде дощовий; Червоно-багряні зорі звечора — на негоду; Ясне зоряне небо — на погоду.*

Великий цикл погодних передбачень становлять прикмети, пов'язані зі станом атмосфери, різними метеорологічними явищами. Так, наявність роси, туману вранці вважалося ознакою доброї погоди, а рух хмар проти вітру — вірною прикметою негоди. Зважали також і на форму та колір хмар: важкі сірі хмари — на грозу, а червонуваті при заході сонця — на вітер (Вінниччина, Тернопільщина). Найближчу погодну перспективу підказував і напрямок вітру: західний вітер мав приносити дощ, східний — засуху, а північний — похолодання. Вважалося, що після появи райдуги настає гарна погода.

До достовірних належали також передбачення, пов'язані з певними гідротемпературними змінами в атмосфері, які спричиняли зміну стану предметів та явищ: *Духота в повітрі — на грозу; Зволожується сіль чи хліб — на негоду; Дим стелиться, погано горять дрова — на відлигу.* Примічали також, що перед дощем виразніше чути звук потягу, дзюркіт води, шум лісу, гуркіт підводи тощо.

Значна група передбачень грунтується на спостереженнях за поведінкою тварин, птахів, риб, комах тощо. Переважали тут свійські тварини: *Кіт дере лапами, собака качається — на вітер; Пітніє шкіра великої рогатої худоби — на дощ; Свиня солому в барліг носить — на великий холод, завірюху; Кури чубаються — на дощ; Качки, гуси ховають голови під крила, стоять на одній нозі — на холод* та ін. Приглядалися і до мешканців дикої природи: *Птаство рано і дружно відлітає восени — рання зима буде; Високо летять птахи, повертаючись із вирію, — на тривалий холод; Багато кує зозуля, крук кричить — на дощ; Вороння збивається зграями і сідає на верхівки дерев — на холод, а якщо забивається у крону дерева, — на хуртовину; Птаство добивається до хати, ховається під стріхи — на хуртовину; Горобці купаються у поросі — на дощ; Кріт удень риє — на зміну погоди; Бджоли ховаються у вулик — на дощ; Риба вискакує з води — на дощ; Коні збиваються докупи — на велику грозу.*

Достовірними прикметами вважали також зміни у рослинному світі: *Якщо шишки високо на смереці, — на довгу холодну зиму, а якщо низько, — навпаки; Рано жовтіє листя — рання зима буде; Багато лушпиння на цибулі — буде люта зима; Багато губ* (грибів. *—Авт.) з`явилося у лісі— буде дощ; Конюшина згортається, сильніше пахнуть квіти — перед дощем.*

Існував цілий комплекс прикмет, що відбивали певні закономірності взаємозв'язку погодних явищ у різні пори року. Тут уже помітні християнські нашарування. Так, надто важливим у прогнозуванні погоди на віддалену перспективу вважався період напередодні та після Різдва. До численних християнських свят, у дні яких намагалися за станом погоди визначати навіть майбутній урожай, належать свята Благовіщення, Стрітення, Сорока святих, Покрови, Юрія, Явдохи і багато інших. Це фіксує й усна народна творчість: *Якщо на Стрітення півень води нап'ється, то до Юрія віл напасеться; По Петрі — то й по теплі; Покрова покриє як не листом, то снігом* тощо.

За всієї своєї достовірності Н. м. мала у своєму складі й чимало забобонних повір'їв. Зокрема, намагаючись гарантувати врожай та уникнути небажаних погодних явищ, селяни широко послуговувалися магічними обереговими засобами, численними табу та обмеженнями щодо певних видів робіт у відповідні дні.

Майже в кожному селі були свої знавці-метеорологи, котрі вели спеціальні щоденники спостережень за погодою і були добре обізнані з цією цариною народного досвіду.

НАРОДНА МАТЕМАТИКА — сукупність народних математичних знань та навичок, в основі якої лежать потреби практичної діяльності (необхідність виконання різних арифметичних дій при проведенні землемірних робіт, зведенні житла та інших споруд тощо). Недоступність професійних математичних знань для широких верств українського населення у минулому зумовлювала удосконалення найпростіших традиційних прийомів лічби, вимірювання, способів зображення чисел і т. ін.

На Україні найдавнішими засобами лічби були пальці рук, різні дрібні предмети. Так, при лічбі на пальцях, або, як називали, на *колодочках,* на одній руці було прийнято налічувати 15 «колодочок» з долоні та 15 — з іншої частини цієї ж руки. З предметів використовували картоплини, квасолинки, палички та ін. Для економії лічби існували числові групи: *пара, трійка, п`ятка, десяток, копа* тощо. Парами лічили худобу, птицю, хатнє добро (чоботи, підошви), трійками — нитки у прядиві (три нитки складали чисницю), п’ятками — снопи, десятками — яйця, гарбузи, кавуни, копами — яйця та снопи.

Українська Н. м. мала у своєму арсеналі оригінальні способи зображення чисел. Одиниці позначалися паличками, десятки — хрестиками, сотні — кружечками, тисячі — квадратиками. Що ж до дробових чисел, то їх передавали переважно в усній формі з відповідними назвами *(половина, чверть, осьмушка, шістнадцятка* та ін.). Письмово (невеличкими горизонтальними рисками) зображалися лише найбільш уживані дроби.

Для написання числових знаків використовували найрізноманітніші предмети (дощечки, палички). Проте найчастіше для цього послуговувалися одвірками, дверима, стінами, на яких малювали рисочки або карбували зарубки. Досить поширеним засобом для позначення чисел були зарубки на невеличких дощечках, прямокутних брусках чи палицях. Такі своєрідні «документи» використовували лісоруби, ремісники, ними послуговувалися, позичаючи гроші, здаючи податки, засипаючи в амбари на зберігання зерно тощо. Карбування у різних місцевостях України мало різні назви *(карбики* на Поділлі, *цурки* на Полтавщині, *раваші* на Гуцульщині, *бірки* на Київщині).

Арифметичні дії виконувалися усно. Існували своєрідні народні назви дій — *додати, докласти, відкинуть, відлічить.* Поширеним був спосіб додавання, коли спочатку додавалися сотні, потім десятки, а в кінці — одиниці. Множили шляхом повторного послідовного додавання. Ділення виконували, підбираючи частку послідовним повторним відніманням.

Українські селяни знали й деякі основи геометрії. Зокрема, вони мали уявлення про просту й ламану лінії, про властивості рівнобіжних ліній тощо. При будівництві хат та виготовленні бондарських виробів використовували властивості діагоналей прямокутника (щоб побудувати стіни під прямим кутом), обчислювали відношення довжини кола до діаметра (за останній приймали третину довжини кола). Бондарі та теслярі вміли користуватися циркулем. Розписуючи хати, побутові вироби, селяни послуговувалися різними геометричними фігурами. Українцям були відомі оригінальні прийоми визначення відстані до недоступного предмета, виміру площі земельних ділянок різноманітних форм. Знали й основи механіки, які використовували при будівництві хат, вітряків, культових споруд та ін.

НАРОДНА МЕТРОЛОГІЯ — галузь народних знань, пов'язана із визначенням фізичних параметрів оточуючого світу і предметів, що знаходяться в ньому. Традиційні метричні одиниці, що побутували на Україні, походять від давньоруських, утворених за антропометричним принципом, тобто за еталон виміру бралися частини людського тіла. Серед найдавніших народних вимірів місткості є такі, наприклад, як *ковток, пригорща, жменя.* Нерідко такими еталонами слугували господарсько-побутові предмети чи знаряддя праці (коса, весло, відро, бочка тощо).

При вимірюванні довжини речей та відстані застосовували відомі ще з часів Київської Русі міри: *п'ядь, лікоть, ступня, сажень,* що були пов'язані з природними рухами людини — ходінням, розведенням пальців, розмахом рух. Із XVII—XVIII ст. поширюються такі міри, як *аршин* та *верста* (500 сажнів). Аршин поділявся на 16 вершків або чотири чверті і дорівнював приблизно 71,1 см.

Подекуди існували досить оригінальні міри відстані на землі: *кидь* (Харківщина), *палку закинути* (Полісся), *довержай* (Закарпаття), що означали відстань, на яку можна кинути камінець, грудку землі чи палицю. Користувалися ще *кроком* або *ступнею,* що дорівнювали одному аршину. На Полтавщині була відома й така одиниця, як *приг* (близько одного сажня, утворювався при стрибанні з допомогою палиці). Популярною мірою була *гона,* причому розрізняли *добру гону* (120 сажнів), *середню* (80) і *малу* (60). Для ретельнішого обчислення землі до різних одиниць виміру додавали *гаки,* величина яких коливалася від чверті до цілої гони.

Українські селяни користувалися досить поширеними народними способами виміру площі земельних ділянок. За основу його бралася площа прямокутника з розмірами ЗО на 80 або 40 на 60 сажнів. Вживалися також офіційні одиниці виміру — *десятина, морг* тощо. Побутували й більш давні народні міри — *день, опруг, різа, лан, півланок, одріз, клітка* та ін. Деякі з них означали кількість витраченого часу на обробіток певної ділянки або кількість зібраного урожаю на певній площі.

Відзначимо оригінальний народний спосіб вимірювання відстані до недоступних предметів: бриль насували на очі так, щоб його край перебував в одній площині з очима і предметом, відстань до якого вимірювалася. Потім відшукували інший, доступний предмет, що знаходився у тій самій площині. Вимірявши відстань до нього, прирівнювали її до відстані до недоступного предмета.

При вимірюванні сипких речовин теж користувалися народними одиницями. Зокрема, зерно міряли *міркою* (посудиною на пуд або півпуда ваги), *лантухами* (п'ять пудів). На Поділлі міряли *корцем,* який містив вісім пудів. Подекуди користувалися і давньослов'янською одиницею — *четвериком,* що дорівнював 24—26 л. Урожай обчислювали *копами* (60 снопів), *хурами* та *возами.* На Закарпатті побутував *ферділь* — дерев'яна діжка, що вміщала 25 кг зерна. *Віком* міряли картоплю, кукурудзу, яблука, а вагу м'яса та риби обчислювали офіційною мірою — *фунтами* (400 г) та *оками* (чотири фунти).

Існували народні одиниці виміру рідких речовин. Так, на Гуцульщині молоко міряли дерев'яним *міртуком, галетами* (діжками на 6—12 л), *децями* (100 г). Воду та горілку повсюдно міряли *квартами* (дві пляшки), *гарнцями* (чотири кварти), відрами.

У ткацькій справі послуговувалися такими одиницями, як *чисниця* (три нитки), *пасмо* (10 чисниць), *півмітками* (20 пасом). Биті коноплі вимірювали *жменями, повісмами* (10 жмень) тощо.

Отож, система народних метричних одиниць і самобутня метрична термінологія в українців були досить розвинутими.

НАРОДНА МЕДИЦИНА — комплекс рецептів і прийомів лікування, що склався у народному середовищі і передавався усно від покоління до покоління. Традиційна Н. м. виникла у глибоку давнину і створила обширний арсенал лікувальних засобів. Упродовж віків вона була основним видом лікування широкого загалу, оскільки фахова медична допомога почала надходити до українського села лише з другої половини XIX ст.

Переважну частину захворювань українці визначали за симптомами, що зумовило своєрідні місцеві назви хвороб. Так, запалення дихальних шляхів та легень називали *застудою, кольки напали, ядухою;* шлунково-кишкові захворювання — *бабицями;* очні — *трахомою*, *більмом.* Отже, народні назви захворювань найчастіше відбивали їхні зовнішні ознаки та прояви *(жовтяниця, плаксивиці* тощо).

В основі народних поглядів на причини захворювань лежали як раціональні, так і ірраціональні уявлення. Нерідко ці причини пояснювалися впливом злих духів — демонів, котрі проникали в людину. Джерелом захворювань вважалися також певні явища оточуючого світу (грім, блискавка, Місяць тощо). Зокрема, вірили, що паралітичні та психічні захворювання виникали внаслідок підвію вихром.

Релікти зооморфних та антропоморфних уявлень зумовлювали виразну персоніфікацію хвороб. Так, найчастіше у жіночих образах мислились деякі епідемічні захворювання (малярія, холера). Спричинити захворювання могли і зловмисні дії чарівників, знахарів, відьом, котрі, як вважалося, могли наслати на людину недугу.

Раціональні та ірраціональні погляди на причини захворювань позначилися і па методах та засобах лікування. Найпоширенішими раціональними лікувальними засобами українців були ліки рослинного походження. Дохристиянська традиція приурочувати збір лікарського зілля до свята Івана Купала ритуально закріпила багатовікові спостереження про доцільність заготівлі лікарських рослин у період їхнього найактивнішого цвітіння. У східних районах зілля заготовляли на Симона Зілота (10 травня) — святого, який був покровителем рослин і давав їм цілющу силу.

Ефективними ранозагоюючими засобами вважали сік звіробою та деревію, листя подорожника, відвар ромашки тощо. Н. м. українців характеризується широким використанням городніх, технічних та зернових культур (часника, цибулі, хрону, редьки, картоплі, маку, льону, конопель, буряка, капусти, моркви, ячменю, гречки, вівса). Часникта цибуля вживалися як дезинфікуючий, профілактичний та лікувальний засіб при застудних та інфекційних захворюваннях.

Різнобічним було застосування льону та конопель (відвари насіння використовувалися при шлунково-кишкових захворюваннях, олією лікували опіки, розжарене насіння слугувало зігрівальним компресом тощо). Українці були добре обізнані з лікувальними властивостями дерев, дикорослих та культурних кущів (калини, малини, шипшини, глоду, проскурини).

Арсенал лікувальних засобів тваринного походження включав гусячий, козячий, барсучий, собачий та свинячий жири, молочні вироби, жовч та шкіру тварин, продукти бджільництва. Тваринні жири вважалися добрими ранозагоювачами, ними розтирали при застудах, вживали всередину у випадках запалення легень, астми й туберкульозу.

Найпоширенішими серед засобів мінерального походження були пісок, вода, сіль, глина, гас, сірка, крейда.

Суттєве місце серед терапевтичних методів Н. м. українців посідала фізіотерапія (компреси, гарячі та парові ванни, інгаляції тощо).

Хоча у традиційній українській медицині переважало домашнє лікування, була в народі і категорія спеціальних людей, до котрих зверталися, коли домашні засоби не давали необхідного ефекту.

ЗНАХАРІ *(ведуни)* — люди, добре обізнані з народними методами і засобами лікування. Серед них були *костоправи, кровопускателі, баби-повитухи, травники* тощо. Деякі народні хірурги-костоправи були справжніми цілителями. Вивчивши досвід своїх попередників, вони добре вміли виявляти переломи промацуванням, володіли методом мануальної терапії — ручного вправлення дисків, накладали шини та лікували вивихи. Були по селах і свої знахарі-кровопускателі: у минулому столітті кровопускання широко використовувалося при найрізноманітніших захворюваннях, причину яких народ пов'язував із забрудненням крові. Ті, хто займався такими процедурами, добре знали їхню методику, найдоцільніший час проведення тощо.

Відсутність кваліфікованої медичної допомоги при пологах спричинила появу народних акушерок — баб-повитух, досвідчених жінок поважного віку. Народження дитини супроводжувалося цілим комплексом як раціональних, так і магічних заходів (див. Роди). Цінні практичні навички та знання, що акумулювало народне акушерство, ще й на початку XX ст. слугували першою медичною допомогою породіллі та дитині. Проте за відсутності належних санітарних умов траплялося й таке, що втручання баб-повитух спричиняло тривалі післяродові захворювання у матері чи дитини.

Своєрідними хірургами-дантистами найчастіше виступали сільські ковалі, які видирали зуби обценьками, ключами, шнурками тощо. Для збереження зубів у доброму стані народними приписами рекомендувалося полоскати їх відварами з молочаю, татарського зілля, кори ясеня чи дуба, а чистити — порошком зі спаленого хліба, попелом кореня розмарину, кухонною сіллю.

Українці були добре обізнані з благотворним впливом масажу при опущенні деяких внутрішніх органів. Серед З. виділялася спеціальна категорія масажистів, які робили своє діло дуже майстерно. Часто масаж доповнювався поширеним народним терапевтичним засобом, що мав назву *ставити горня.* Після завершення масажу на живіт швидко опускали горнець, в якому попередньо спалювали пучок клоччя. Горнець втягував живіт хворого, підтягуючи таким чином і внутрішні органи. Найчастіше цим засобом лікували так званий *враз*, або *золотник.* Відзначимо, що безперечна раціональна основа народних методів лікування масажем спричинила їх широке використання і в сучасному самолікуванні.

Окрім травників, медична практика яких базувалася на доброму знанні місцевої флори, її лікувальних властивостей, чималу групу складали З., котрі виконували різноманітні магічні дії та обряди. Народна уява приписувала їм здатність впливати на таємничі сили, зцілювати від будь-якої недуги. Такі З. поділялися на *вроджених* та *навчених.* Серед З. існувала певна спеціалізація: одні *спалювали рожу,*

інші *скидали вроки,* ще інші *викачували ляк, замовляли* кров чи зуби, зціляли від укусу гадюки та ін.

Основним лікувальним засобом цих З. була магія, яка часто застосовувалася у поєднанні з ліками рослинного, тваринного чи мінерального походження, хірургічними прийомами тощо. Як і в інших народів, найпоширенішим магічним засобом української народної медицини була словесна (вербальна) магія. Замовляння та примовки, що належать до найдавнішого різновиду фольклорних жанрів, були надзвичайно багатими на художні образи та поетичні засоби. Велике значення мало і вміння З. вселити хворому віру в одужання. Отож, у комплексі з іншими засобами лікування магія слугувала своєрідним психотерапевтичним засобом, який нерідко міг справляти позитивний ефект.

НАРОДНА ВЕТЕРИНАРІЯ — важлива ділянка народного досвіду, що обіймає раціональні знання, ірраціональні уявлення та практичні навички лікування свійських тварин. Особливу увагу українці приділяли тим тваринам, від яких залежало успішне ведення господарства (коні, велика рогата худоба, свині).

У Н. в. застосовувались переважно ті ж засоби, що і в народній медицині. Найпопулярнішими були ліки рослинного характеру. Так, при розладах травлення у тварин їх напували відварами деревію, звіробою, дубової кори, кмину, а при затвердіннях шлунку давали пити відвар із насіння льону. Невеликі рани лікували соком або товченим листом ранника, промивали відваром ромашки, живокосту, чебрецю. Хворе вим'я худоби змащували відваром живокосту. Шкірні недуги та висипки лікували водяним відваром гірчака, тютюну, а також дьогтем та домашнім квасом.

Часто рослинні ліки використовувалися у поєднанні з мінеральними речовинами, тваринними жирами тощо. Так, від сибірської виразки худобу лікували домашнім квасом, змішаним із селітрою та нашатирним спиртом. Тварин, хворих на чумку, напували відваром на буряковому квасі насіння льону, конопель, зернових із додатком іржавого заліза, дьогтю, часнику та мідного купоросу. Мідний купорос *(синій камінь)* використовували також для лікування такого поширеного недугу тварин, як ящур. Для зниження температури тіла худобу змащували розчином рудої глини, буряковим квасом. При здутті худоби від перегодовування її напували огірковим розсолом чи олією або ж закріплювали їй в роті солом'яне перевесло і ганяли до сильного спітніння. Подекуди у таких випадках заганяли тварин у воду на півтори-дві години, а іноді вдавалися до кровопускання.

Н. в. нагромадила й певні знання про значення санітарії та гігієни для успішного догляду за свійськими тваринами. Щоб запобігти захворювань, худобу не тримали у вогких чи холодних місцях, не давали їй пити застояну воду, періодично змінювали місце випасу й водопою, стежили за своєчасною ковкою коней та волів тощо.

Як і народна медицина, Н. в. тісно поєднувала раціональні знання з магічними діями. Щодо причин хвороб, то найчастіше їх пов'язували зі впливом «дурного ока» чи зловмисними діями відьом (видоювання чужих корів). Коли домашнє лікування тварин було безуспішним, зверталися до людей, що мали у цьому певний досвід (знахарів, костоправів, коновалів).

НАРОДНА ПЕДАГОГІКА — сукупність традиційних форм і засобів виховання, навчання та підготовки дітей до життя і праці. Основою української Н. п. є трудове виховання. Згідно з народною мораллю, праця — це найвища чеснота, найголовніша засада життя. Вітаючи народження дитини, завжди бажали, *щоб було охоче і робоче.*

Суттєва роль у вихованні дітей та молоді традиційно відводилася громаді, та все ж основною ланкою у цій справі була сім'я. Турбота про здоров'я, фізичний розвиток дітей, прищеплення їм працелюбності, необхідних трудових навичок — усе незвичайно покладалося на матір. Дітей залучали до праці з наймолодшого віку: в п'ять — шість років вони вже пасли гусей, колисали молодших братів та сестер. Поступово їх привчали до виконання постійних господарських обов'язків. Згідно з традиційним поділом праці на жіночу та чоловічу дівчатка прибирали у хаті, пололи в городі, доглядали за дітьми, м'яли коноплі тощо, хлопчики ж заготовляли та рубали дрова, випасали худобу, молотили збіжжя, допомагали на пасіці. Молодь віком з 16 до 18 років уже працювала нарівні з дорослими. Про юнака такого віку казали: *він вже косар.*

Виховними функціями народна традиція наділяла дитячі й молодіжні ігри, розваги та обряди, казки та прислів'я, адресовані дітям. В іграх імітувалися певні виробничі процеси («А ми просо сіяли», «Сіять мак» та ін.), у колядках та щедрівках оспівувалася селянська праця. Саморобні іграшки копіювали землеробський реманент та предметне середовище хлібороба. Навіть дозвілля юнаки та дівчата поєднували з працею: нерідко на вечорницях молодь лущила кукурудзу, дівчата ткали й вишивали і т. ін.

Українська Н. п. нагромадила цінний досвід морально-етичного виховання молоді. Дітям змалку прищеплювали глибоку повагу до батьків та старших, до сімейних та громадських традицій. Над усе народна мораль ставила такі чесноти, як працелюбність, доброзичливість, щирість, чуйність, взаємодопомога. Величезного значення надавалося вихованню любові до рідної землі. Народна поезія, героїчний козацький епос виховували не одне покоління української молоді палкими патріотами.

Серед українців побутувало поважне ставлення до освіти, батьки намагалися будь-що віддати своїх дітей *у науку.* Впродовж віків у народному середовищі виробилися оригінальні способи виконання арифметичних дій, розвитку дитячого мислення (загадки, головоломки) та мови (казки та вірші, скоромовки тощо).

Належне місце у Н. п. займало фізичне виховання. За допомогою традиційних забавок *(ладки, сорока-ворона, дибки)* мати стимулювала фізичний розвиток дитини уже в ранньому віці. Цьому ж слугували різноманітні пристрої для сидіння, стояння та ходіння немовлят *(царки, замки, гудзи).* Підлітків заохочували до рухливих ігор, плавання, катання на санчатах тощо.

У сім'ї дітям намагалися прищепити певні естетичні уявлення та смаки. Починаючи з колискових і далі через обрядову поезію та народне мистецтво дітей прилучали до світу прекрасного. За звичаєм, молодь навчали грі на музичних інструментах (сопілці, дримбі, скрипці), малюванню, різьбленню, вишиванню тощо. Участь дітей та молоді у календарних святах та обрядах виховувала в них емоційність, поетичне світосприймання, розуміння зв'язку людини і природи.

СВІТ УЯВЛЕНЬ ТА ВІРУВАНЬ

Ходім, сестро, ярами —
Розсіємось квітами.
Ой, ти будеш синій цвіт,
А я буду жовтий цвіт.
Будуть люди квіти рвати —
Із нас гріхи і збирати.

НАРОДНІ ВІРУВАННЯ, ДЕМОНОЛОГІЯ, КОСМОГОНІЯ

УКРАЇНСЬКА МІФОЛОГІЯ як сукупність переказів про живу й неживу природу та людину розвивалася на основі давньої загальнослов'янської міфології. В У. м. у художньо-образній формі знайшли поєднання реальні знання з фантастично-релігійними елементами та повір'ями. Вона ілюструє прагнення людини пояснити і упорядкувати навколишній світ, розкрити єдність людини і природи. В цілому У. м. аналогічна міфології інших народів світу, проте вона має виразний національний колорит і художньо-образну своєрідність. У. м. включає міфи про сутність і походження явищ природи, про походження людини (антропогенічні), про богів (теологічні), про виникнення Всесвіту (космогонічні), про неминучу загибель світу (есхатологічні) та ін.

В українській міфологічній традиції багато уваги приділялося природним стихіям, явищам оточуючого світу, різноманітним життєвим випробуванням, з якими зустрічається людина, тощо. Причому характерно, що всі ці сюжети максимально наближені до щоденного побуту селян. Утрачаючи своє первісне значення, міфологічні персонажі поступово набували характеру художньо-поетичних образів уcної народної творчості (такими є русалка, домовик, водяник, чорт та ін.). Ще однією особливістю У. м. є поєднання християнських релігійних уявлень із язичницькими віруваннями, присутність взаємопереплетених елементів анімізму, фетишизму й тотемізму.

АНІМІЗМ — віра в наявність душі чи духу в кожній речі або явищі навколишнього світу. А. особливо характерний для традиційних уявлень та вірувань українців, їхньої календарної та родинної обрядовості. Але найвиразніше анімістичними віруваннями позначена українська демонологія. Її образи — це фантастичні, зооморфні чи антропоморфні істоти, які наділені людськими властивостями та можуть впливати на живу та неживу природу. Одухотворювалися і природні явища — грім, блискавка, вихор тощо. Згодом ці образи втратили свої демонологічні риси і стали художньо-фантастичними персонажами фольклору.

ФЕТИШИЗМ — віра у надприродні властивості предметів і речей. В українській релігійно-міфологічній традиції фетишами — об'єктами релігійного поклоніння — вважалися різноманітні амулети й талісмани. Зокрема, чудодійною силою народна уява наділяла певні види

каміння, яке нібито лікує від хвороб. Залишки Ф. проявляються і в сучасному християнстві (культ хреста, ікон).

ТОТЕМІЗМ — сукупність релігійних уявлень і вірувань про існування надприродних зв'язків між певною родовою групою людей і певним видом рослин чи тварин. Елементи Т. залишилися в обрядовості та звичаях українців (зокрема в обрядах водіння кози, куста, тополі тощо).

КУЛЬТИ. До реліктів давньослов'янських вірувань, що пов'язані із традиціями міфологічного мислення, належать і численні залишки загальнопоширених К. Одним із головних був К. вогню. Українці вірили в небесне походження вогню, який Бог передав людям через *громові стріли.* Звідси й віра у святість домашнього вогнища. З К. вогню пов'язані різноманітні обряди та магічно-ритуальні дії. Так, витопивши піч, господиня ставила в неї горня з водою та кидала трошки дров — своєрідне жертвоприношення домашньому вогнищу. Важливого значення надавалося і ритуально-очисній функції вогню (обкурювання димом, символічне спалювання, переведення через вогонь, аби позбутися хвороби, відвернути злих духів тощо). З цією ж метою вогонь використовувався у купальських, весільних та інших обрядах.

Священні властивості приписувалися і воді, до якої слід було ставитись обережно, щоб не осквернити її. *Вода Уляно, ти очищаєш луги, береги, очисть та ісціли раба божого...* — так починається одне з поширених замовлянь від шкірних захворювань. Особливо цінувалася так звана *непочата вода,* яку треба було набирати з трьох чи семи криниць до схід сонця. Неодмінним атрибутом лікувальної та господарської магії українців вважалася *освячена йорданська вода*, якою кропили обійстя, худобу, щоб відігнати нечисту силу. Чудодійна сила приписувалася *наговорній, нашептаній воді,* над якою проказав примовку знахар. К. води відбивався й у звичаях кидати гроші в криницю, в річку як викуп за душу утопленика тощо.

К. грози, пов'язаний із давнім слов'янським К. бога грози Перуна, зберігся у народній свідомості у пізнішому християнському трактуванні боротьби пророка Іллі з нечистим. Народна уява наділяла *громові стріли* магічними властивостями, вони вважалися помічними при лікуванні різних недуг. Подекуди вірили, що під час грому Ілля-пророк возить по небу колачі, тобто дає землі плодючу силу. Збереглися різноманітні повір'я, пов'язані з *громовими святами,* які християнство приурочило до Іллі.

ЗАБОБОНИ. Важливе місце у світорозумінні українців займали численні вірування, пов'язані із пересторогами, обмеженнями, табу тощо. Зокрема, подекуди вірили, що недобрими є перші дев'ять днів березня. Тяжким днем вважався понеділок: у цей день не слід було впускати до хати сторонню жінку чи щось позичати, бо весь тиждень буде лихий. У середу та п'ятницю не можна було когось проклинати, бо прокляття збудеться. Вірили також, що лихі години бувають у лихі дні (з ранку і до обіду). Щоб убезпечити себе від лихої години, неодмінно слід було застерегтись: *В добрий час сказати, а в лихий промовчати;* чи: *В добру годину будь сказано.* Часто народна уява пов'язувала успіх або невдачу в господарстві з молодиком: *Якщо в новий місяць робота не вдається — то не вдаватиметься весь місяць.*

Чимало З., іноді й зовсім небезпідставних, складають ті, що пов'язані з ви-

рощуванням городніх рослин. Це й не дивно: городництво посідало значне місце в житті українських селян.

Великого значення надавали дотриманню численних засторог і табу, що стосуються християнських свят. Зокрема, на Благовіщення заборонялося торкатися насіння, *бо не зійде;* на Іллю не можна було іти в поле, *бо Ілля спалить урожай,* тощо. Цілий комплекс З. приурочувався до Свят-вечора, Великодня, Нового року, Зелених свят. Так, на Свят-вечір після заходу сонця намагалися не працювати, *бо інакше добрі духи зникнуть із оселі.*

ВОРОЖІННЯ — різні способи вгадувати долю, передрікати майбутнє. Певна частина В., передусім пов'язаних із господарською діяльністю людини, спостереженнями за явищами природи, поведінкою тварин тощо, акумулювала деякий раціональний досвід. Проте переважна більшість їх грунтувалась на забобонних уявленнях: люди зазирали в майбутнє переважно через посередництво потойбічних сил, через контакти з померлими предками.

В. прийнято ділити на так звані о к а з і а л ь н і, тобто приурочені до певного випадку (побудови житла, народження дитини, шлюбу тощо), т а к а л е н д а р н і, себто закріплені за тими чи іншими святами. Найзручнішими періодами для В. українці вважали переддень Різдва (Свят-вечір), Новий рік, Андрія, Катерини, Великдень, Івана Купала.

З давніх-давен ворожили по зорях та інших небесних світилах, по нутрощах тварин, сновидіннях, голосах «віщих птахів», лініях долоні, на зернах, квітах, за допомогою води, вогню, снігу тощо. З цією ж метою використовували різноманітні речі: обручки, люстерка, гребінці, черевики, пояси, свічки та ін. Були й «професійні» віщуни. На Україні це — *ворожки, ворожбити, знахарі, відьми, мальфари.* У селянському побуті переважали самодіяльні В., які звичайно передували важливим етапам господарської діяльності або суттєвим змінам у приватному житті. Практикувались індивідуальні й колективні, суто жіночі й суто чоловічі В. Існували спеціальні обмеження щодо часу й місця проведення В. Як правило, ворожили увечері або вночі потай від чужого ока.

Наведемо кілька типових варіантів українських В. Якщо зварена кутя виходила з верхом, цс віщувало *верховаті стоги.* Першу ложку куті підкидали до стелі. Якщо зерна куті прилипали до неї, чекали успіху у бджільництві. За довжиною стеблини соломи, яку витягали з-під святкової скатертини, гадали, кому судився вік довгий, а кому короткий. На Закарпатті перспективи врожаю овочів визначали за допомогою жевріючих вуглин, витягнутих із печі на Новий рік. При цьому кожній вуглині давали назву рослини, яку передбачалося вирощувати наступного року. Вуглина, що згоряла повністю, віщувала урожай відповідних овочів.

Різноманітними були дівочі В. про шлюб. У новорічну або андріївську ніч рахували кілки тину (9 або три рази по 9); останній кіл із корою означав багате життя в шлюбі, обдертий — бідне. Влаштовували також своєрідні змагання — дівчата перекидали чобіт через хату. Кому це вдавалося з першого разу, того очікував близький шлюб. Кидали чобота і через ворота на вулицю: куди покаже його носок, звідти й прийде наречений.

Вже у XIX ст. більшість В. втратили своє магічне значення і стали веселою традиційною розвагою.

ДЕМОНОЛОГІЯ — сукупність міфічних уявлень, заснованих на вірі в духів-демонів, які шкодять або сприяють людині в її справах. Переважна частина образів української народної Д. має дохристиянське походження. Демопологічні уявлення пов'язувалися з явищами природи, господарсько-побутовим життям. Народна уява найчастіше надавала демонічним істотам людської подоби, тобто наділяла їх антропоморфними рисами.

БАБА *(дика баба)* — фантастичний образ українського фольклору. На Західній Україні уявлялася жінкою з довгим волоссям, яка може вбити людину або залоскотати до смерті. Натрапити на неї можна було в лісових хащах або в полі. Існувало повір'я, що зловлена в полі Б. служитиме господареві, як вірна наймичка. Подекуди вірили, що Б. полюбляє підміняти ще нехрещених дітей на свої *відміни, одмінки.* Іноді у цьому образі вбачали жіночу іпостась домовика *(домовички, домані),* генетично пов'язану з прадавньою богинею родючості.

БЛУД — різновид нечистої сили, який не має виразної персоніфікації. Згідно з легендою — це скинутий з неба злий дух, що не встиг приземлитися і завис у повітрі. Відтак Б. чіпляється до кожного, хто випадково торкнеться його. Може прибирати вигляд птаха, чоловіка, кота, собаки, світла тощо. Найчастіше він чатує на роздоріжжі. Вчепившись у людину, Б. може змушувати її блукати до повного знесилення на одному місці або завести в болото чи іншу пастку. Серед численних захисних засобів проти Б. бажано було знати дні своїх родин і хрестин; пригадати, на який день припадав Святий вечір і які страви тоді подавалися або хто стояв праворуч від людини, що заблудилася; перевернути на собі сорочку та ін. Розсіювався Б., як і інша нечиста сила, з першим Криком півня.

БОГИНІ *(лісниці, мамуни)* — злобні людині істоти, зовні подібні до *диких баб.* Наділялися здатністю перевтілюватися, прибираючи вигляд та голос певних дівчат чи молодиць, щоб заманювати чоловіків. Українці вірили, що Б. бувають не лише жіночої, а й чоловічої статі. Зваблені ними люди зникають безвісти. Як і дикі баби, Б. підміняли нехрещених дітей, а іноді й виступали в ролі «пастухів від звіра». Для захисту від них слід було мати оберіг — металевий предмет, часник чи *трой-зілля.*

ВИХОР. Цей образ суттєво відрізняється від народних уявлень про вітер, що мав подобу сердитого вусатого дідугана. В. — це різновид нечистого: вкритий шерстю чорний чоловік з крилами, великими нігтями та хвостом. Живота В. не має, і нутрощі його відкриті. Живе він у полі або в скелі, постійно перелітаючи з місця на місце. Особливо рухливим В. стає перед бурею. Коли він здійметься, казали, що це *сам нечистий справляє своє весілля.* Потрапити у В. вважалося небезпечним, оскільки це могло спричинити психічну хворобу або каліцтво. В народі існувала ціла система магічно-захисних дій, аби уникнути *підвію* В. Зокрема, вірили, що В. можна вбити, якщо кинути в нього ножем.

ВІДЬМА *(чаклунка, чародійка, чарівниця, обавниця, потворниця)* — популярний демонологічний персонаж українського фольклору. Розрізняли дві «категорії» В. —*родимих* та *вчених.* Останні вважались найбільш активними у здійсненні шкідливих вчинків, бо набували

свої знання від досвідчених чарівниць або від самого чорта.

Розпізнати В. дуже важко: вона може бути бабою і дівчиною, красивою і потворною, прибирати вигляд тварин або речей. Для розпізнання В. застосовувалися спеціальні магічні прийоми та засоби. Найчастіше В. виявляли себе серед односельців на великі календарні свята: різдвяно-новорічні, Великдень, Юрія, Івана Купала та ін. Вважалося, наприклад, що коли відкладати кожного понеділка Великого посту по одному поліну та вранці на Паску розкласти з них багаття, то В. сама прийде і попросить вогню. Побутували уявлення про те, що В. можна виявити, підсмажуючи молоко на сковороді чи поклавши на поріг розігріту кінську підкову або відварюючи у воді шматок сирого полотна з дев'ятьма застромленими шпильками тощо.

На відміну від католицької і протестантської Європи, на Україні відьмарські процеси не набрали широких масштабів. Але й тут за доби феодалізму врядигоди застосовувались такі радикальні способи боротьби з В., як спалення на вогні і так звані іспити водою. Правдивий опис варварського потоплення безвинних жінок знаходимо у повісті Г. Квітки-Основ'яненка «Конотопська відьма».

Усна традиція інкримінувала В. насамперед те, що вони псували чужих корів, забираючи у них молоко. Повсюдно вірили, що В. накликають на людей хвороби, висмоктують кров, сприяють неврожаю зернових. їхні чари поширювались на царину космічної та метеорологічної магії. Загальновідомі повір'я про те, що В. влаштовують свої регулярні збориська (шабаші, сейми, бали) на голих вершинах гір. Особливо багато легенд існувало про Лису гору в Києві, куди в ніч на Івана Купала злітались В. не лише з ближньої околиці, а й з віддалених місцевостей.

В. начебто вміли не тільки проходити крізь стіну, воду чи дерево, а й могли скидати свій людський образ і приймати інші — антропоморфні, зооморфні, предметні тощо. Вірили, що за допомогою зеленої гілки, батога, вуздечки, пояса та певних словесних формул, що зберігалися в глибокій таємниці, В. могли змінювати зовнішній вигляд інших людей. Уявлення про фантастичні перетворення В. досить тривкі: навіть нині від людей старшого покоління можна почути оповідки на цю тему.

ВІЙ — демонічна істота, що має образ старого дідугана з величезними бровами. Назву свою отримав через довгі й густі вії, що тягнуться аж до землі. В народних переказах відомий ще під назвою *шолудивий Буняк.* Погляд його може вбити людину, від нього будинки западають під землю, а на їхньому місці утворюються озера або провалля. Однак від згубної дії його погляду рятує те, що В. нікого не бачить крізь свої густі вії та брови.

Ймовірно, з оповідями про В. пов'язані повір'я про *недобрі очі* й *зурочення,* згідно з якими від злого погляду все гине чи псується.

ВОВКУЛАКА *(вовкун)* — надзвичайна напівфантастична істота. В. могли бути *вроджені* та *зачаровані (обернені).* Вродженим В. ставала людина, що народилася під певною планетою. Вірили також, що коли вагітна жінка побачить вовка, то в неї народиться дитина-вовкун. Зачарованими ж В. стають ті, яких обертають у вовків чаклуни, відьми. Для цього достатньо було забути Бога і за вказівкою відьми перекинутись тричі через устромлений в землю ніж. Таке перевтілення відьма могла здійснити і без згоди людини. На відміну від зачарованих В., що перебувають у

вовчій подобі по кілька років, вроджені В. живуть у сім'ї як звичайні люди і лише у певний час, найчастіше вночі, перетворюються на вовків, об'єднуються з їхніми зграями і винищують худобу. Існували різні засоби повернути зачарованому В. людський образ: стягнути з нього шкуру, провести через хомут, розірвати мотузку, що висить у нього на шиї, та ін.

ВОДЯНИК — різновид нечистої сили. Як і всі духи, що є на землі, В., згідно з українськими легендами про створення світу, походить від чорта. Отож, Бог скинув чорта та злих духів з неба і кожен із них летів до землі 40 діб; коли ж Господь сказав «Амінь», то хто де був, там і залишився: у воді — водяник, у болоті — болотяник, у лісі — лісовик тощо. Проте коріння вірувань у В. значно глибше — воно випливає з давнього язичницького поклоніння слов'ян божествам, пов'язаним із водяною стихією.

В. мав вигляд старезного діда, покритого водоростями, з довгою бородою і хвостом. Міг перевтілюватися у різні істоти — дитину, козла, собаку, качура, рибу тощо. Цей володар річок, ставків та водоймищ головував над русалками та опікувався рибами. Жив здебільшого у вирах річок, коло млинів. Розгнівавшись, міг руйнувати греблі, млини, розливати ріки, топити людей.

ДОЛЯ *(талан)* — фантастично-поетичний образ, який у повір'ях українців ототожнювався зі щастям. Побутували й відповідні повір'я про недолю та нещастя. Найчастіше Д. змальовувалася в образах жінки, панича, незнайомця тощо. Щаслива доля — приємна на вигляд, чепурна, а лиха — заспана, запухла, *неряшниця.*

За народною уявою, кожна людина має свою Д., яка фатально визначає її вік, благополуччя тощо. Під якою планетою та в яку годину народиться людина — така й її доля. Д. сприймалася не як божество, а як двійник людини.

У народних оповідях Д. багатої та щасливої людини з'являється на її ниві і дбає про добре ведення всіх господарських справ. Д. ж убогої людини найчастіше байдикує, гойдається на верболозі або спить. Отже, за всієї своєї вродженості та невідворотності Д. все ж залежить від характеру та здібностей людини: щоб зажити успіхів, вона мусить знайти свою Д. Оповіді пізнішого походження пройняті християнським забарвленням: Д. дається людині від Бога і уникнути її неможливо. Вважалося, що щасливу Д. слід приймати зі вдячністю, а не з погордою, бо інакше втратиш її.

Українці вірили, що довідатися про Д. можна, випадково підслухавши розмови «віщих птахів». Разом із тим охоче вдавалися до послуг різноманітних ворожбитів та ворожок, планетників, мальфарів тощо.

ДОМОВИК *(похатник, господар, хованець, служка, помічник).* Українське трактування Д. аналогічне уявленням інших народів. Іноді його вважали істотою невизначеного роду *(воно).* Проте найчастіше Д. змальовувався як невеличкий *(вершків дванадцять заввишки)* геть оброслий волоссям дідок. Вірили, що Д. є в кожній оселі. За добрих взаємин із ним він забезпечував добробут родини, пильнував уночі худобу. Проте Д. міг завдавати великих прикрощів тому, хто його розсердить.

Образ Д. як опікуна родинного вогнища переплітається з образом домашнього чорта — *дідька.* Побутувало повір'я, що дідько сидить у курячому зноску і його може виховати кожен, хто виносить яйце дев'ять днів під пахвою. Заможні господарі прагнули мати собі таких опікунів і регулярно ставили для них у кутку їжу.

ЗАЛОЖНІ МЕРЦІ — померлі неприродною смертю люди (утопленики, самогубці), котрі вважалися нечистими. Захоронювали їх на перехрестях доріг, на межах полів, у ярах. Душі З. м. набирають різного вигляду і тиняються по світі, доки не спокутують своїх гріхів. При цьому вони нерідко збиткуються над живими людьми. До З. м. належали й діти, що померли нехрещеними *(мавки, потерчата).*

Народна уява наділяла З. м. надприродними властивостями. Під час засухи їхні могили поливали водою, щоб викликати дощ. Аби позбавити таких покійників здатності відвідувати живих людей, в їхні могили клали вузлик свяченого маку-видюку, забивали осикові кілки. Власні ж хати обсипали свяченим маком або льоном. Робити це слід було до обіду, *бо по обіді вже мрець починав ходити.* Вважалося, що, на відміну від звичайних небіжчиків, душі З. м. не можуть з'являтися до родичів па поминки, *коли за померлі душі обід ставлять.* Ці мотиви виразно ілюструють вірування українців у безсмертя душі, її окреме існування.

ЗЕМЛЯНИЙ ДУХ — різновид нечистої сили, покараної Богом і приреченої жити під землею. Такі духи можуть жорстоко помститися тому, хто порушить їхній спокій. Щоб уберегтися від них, треба було, зокрема, вилити у викопану ямку чарку горілки, яка мала задобрити духів.

ЗЛИДНІ. Найчастіше народна уява змальовувала їх у вигляді дідків-жебраків або маленьких ненажерливих невиразно окреслених істот. Вважалося, що там, де поселяться З., надовго запанує крайня бідність: *Багатство — дочасне, а злидні — довічні; Просилися злидні на три дні, та й вигнать неможна.* Позбутися З., за народними повір'ями, можна хитрощами, заманивши їх у якусь посудину чи іншу засідку.

ЗМІЙ — популярний персонаж української демонології та фольклору, в якому злилися язичницькі, християнські та середньовічні фантастичні мотиви. З. завжди було притаманне зловороже ставлення до людей (він зваблює дівчат і жінок, вбиває чоловіків, спалює оселі тощо). Як представник нечистої сили, З. може перевтілюватись: ударившись об землю, він прибирає вигляд молодого привабливого парубка. Звичайно він нагадує куль соломи, з якого сиплються іскри. Проте може виглядати і як людина, тільки з кількома головами. Має він і крила, які знімає, йдучи межи люди.

Заманюючи дівчат, З. підкидає на дорогу шовкову хустку, перстень чи запаску. Котра з дівчат підніме якусь річ і принесе додому, до тієї й ходитиме він ночами у вигляді парубка.

Аби позбутися З., слід віднести знайдену річ пазад. Полює З. і за людськими душами, підмовляючи людей записати їх йому за викуп.

ЛІСОВИК — міфологічний образ, який уособлював небезпеку, що підстерігає людину в лісі. Найчастіше змальовується як старезний кошлатий дід. На відміну від людей Л. не має тіні. Про його нечисту природу свідчить і прагнення заполучити душі мисливців, які відрікаються від Бога, щоб дістати у винагороду різну дичину. Л. зваблював жінок, збивав людей з дороги, заподіював чимало іншої шкоди.

Водночас існували версії, згідно з якими Л. був «пастухом від звіра», тобто охороняв звірів від хижаків, мисливців, інших небезпек. Вважалося, що Л. бував не лише чоловічої, а й жіночої статі. Лісові люди вели своє господарство, створювали сім'ю і

жили, як звичайні люди, хоч і походили від вовчиць, ведмедиць, олениць тощо.

МАВКИ (*нявки, бісиці*) — істоти, що уособлюють душі дітей, котрі народилися мертвими або померли нехрещеними. Їх ще називають *потерчатами, страдчатами, повітрулями, лісними, лоскотницями.* Мають вигляд гарних молодих дівчат, що співом та привабливим виглядом заманюють хлопців і залоскочують їх до смерті. На відміну від русалок, різновидом яких є М., останні мали довге лляне волосся.

У народі вірили, що на Троїцькі святки потерчата літали у вигляді птаха і просили собі хрещення криками: «Христу, Христу!» Вважалося, що в таких випадках треба кинути якусь хустину і назвати ім'я, промовивши: «Хрещу тебе». Після цього душа немовляти потрапляє в рай. Якщо ж цей обряд не здійснити до семи років, то немовля перетворюється на русалку або нявку, стає нечистим духом і завдає людині шкоди. Оберегом від М. слугували часник, цибуля, полин.

МАРА — міфічна богиня зла. Пізніше образ М. уособлював хворобливий, тривожний, неспокійний сон. Мислилася страшною істотою жіночої статі, нічним привидом, що насідав на сонну людину, а коли та прокидалася, то М. миттю зникала.

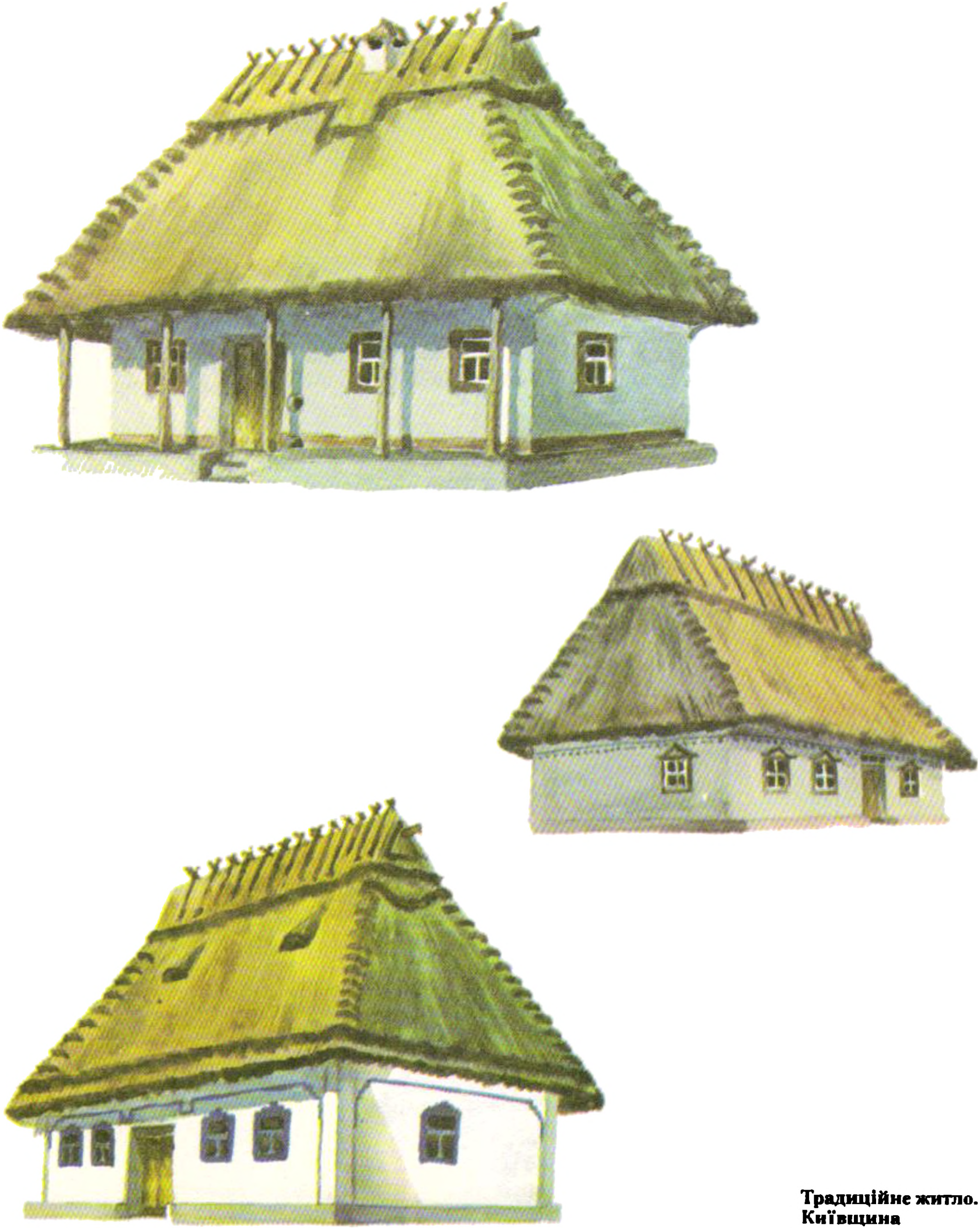
НІЧНИЦІ *(крикси)* — злі демонічні істоти, яким народна уява приписувала здатність відбирати у людини, особливо у маленьких дітей, сон. Як втілення душ померлих дівчат, вони з'являлися до того, кому хотіли помститися, або ж до його дітей. Вважалося, що Н. можна внести до хати з водою, тому ввечері застерігалися ходити до колодязя. Коли ж вода все-таки вносилася після заходу сонця, рекомендувалося очистити її вогнем, зануривши запалену трісочку.

ОДМІНОК *(обмінчук, відміна)* — дитина, підмінена нечистою силою. Українці вірили, що *дика баба* чи *богиня* може викрасти людське немовля, підкинувши натомість своє. Впізнати О. можна за мішкуватою будовою тіла (маленька голова, велике черево, тонкі ноги). Підмінені діти невгамовно кричали й погано розвивалися. Подекуди їм приписували здатність змінювати розміри свого тіла. О. міг вигодовуватися у людей до двадцяти років. Аби позбутися О., радилося винести його у мішку на перехрестя доріг чи кинути на смітник. Тоді нечиста, пожалівши свою дитину, забере її.

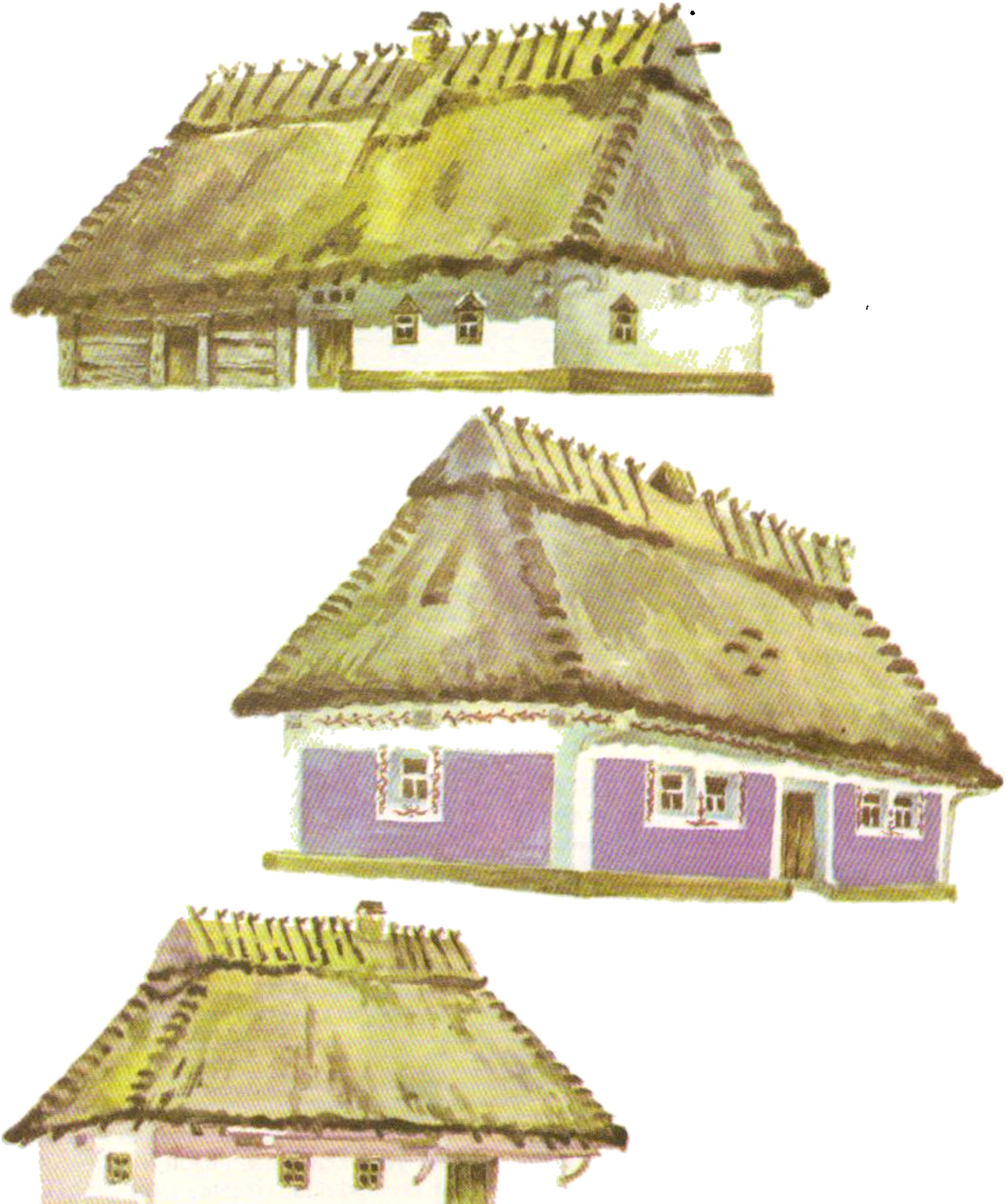
Загальнопоширеною була засторога: не слід лихословити і згадувати нечистого (особливо після заходу сонця), щоб не накликати його на свою дитину.

ПЕРЕЛЕСНИК *(летавиць)* — різновид злого духу, що, як зірка, падає з неба та відвідує людей, прибираючи вигляд рідних, близьких, коханих. Вірили, що його можна «дістати» з великої туги за покійною людиною. Втілившись в її образ, П. міг вступати у подружнє життя з живими людьми. Діти, що народжувалися від П., зовні нагадували *одмінків.* Вигнати П. з хати, де він оселився, дуже важко.

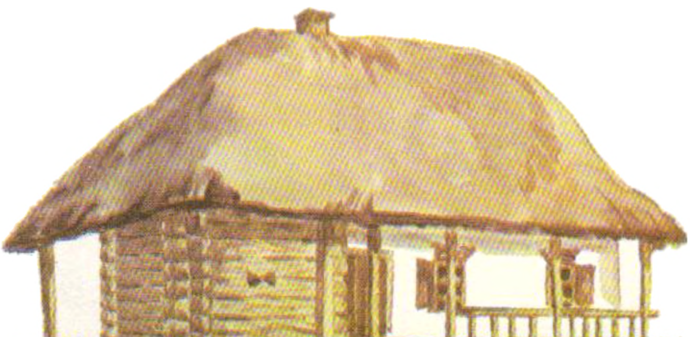
ПЕСИГОЛОВЦІ *(бесиголовці, сироїди)* — міфічні велетні-людоїди, що вирізнялися нечуваною жорстокістю. Мали вигляд вкритої шерстю людини з собачою головою, одним оком посеред чола, іноді з рогом. За переказами, жили десь у Туреччині чи на краю землі. Пересувалися вони дуже швидко, чіпляючись один за одного. Були й велети жіночої статі — *одноокі баби.*



Традиційне житло. Київщина

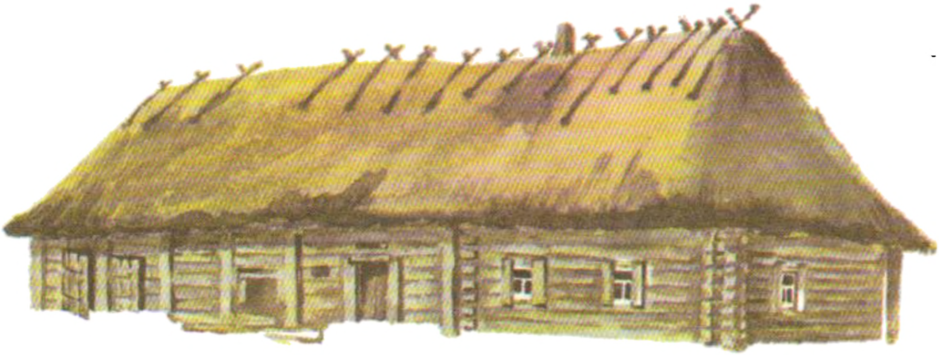


Традиційне житло.
Поділля

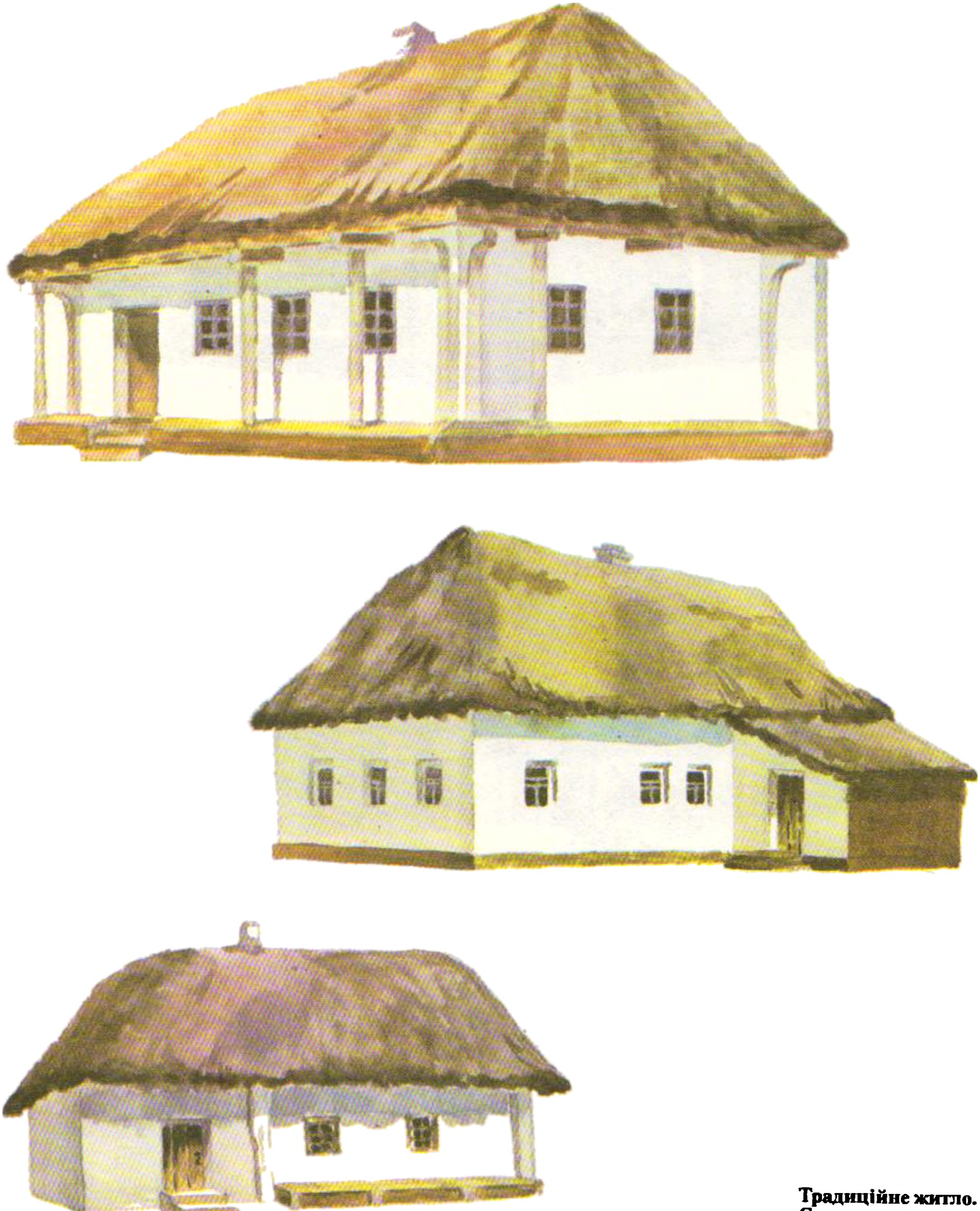


**Традиційне житло.
Харківщина**

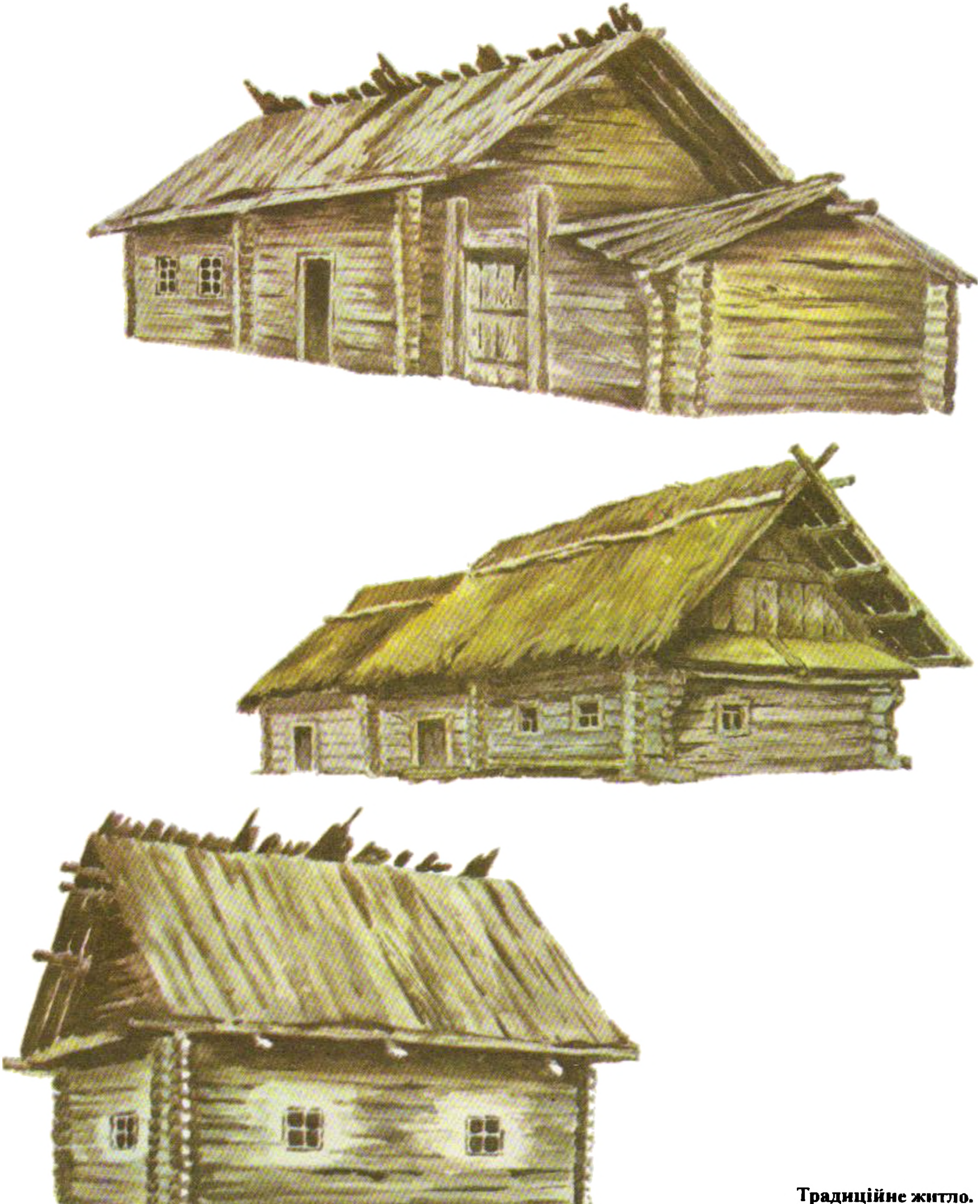
Традиційне житло.
Полтавщина



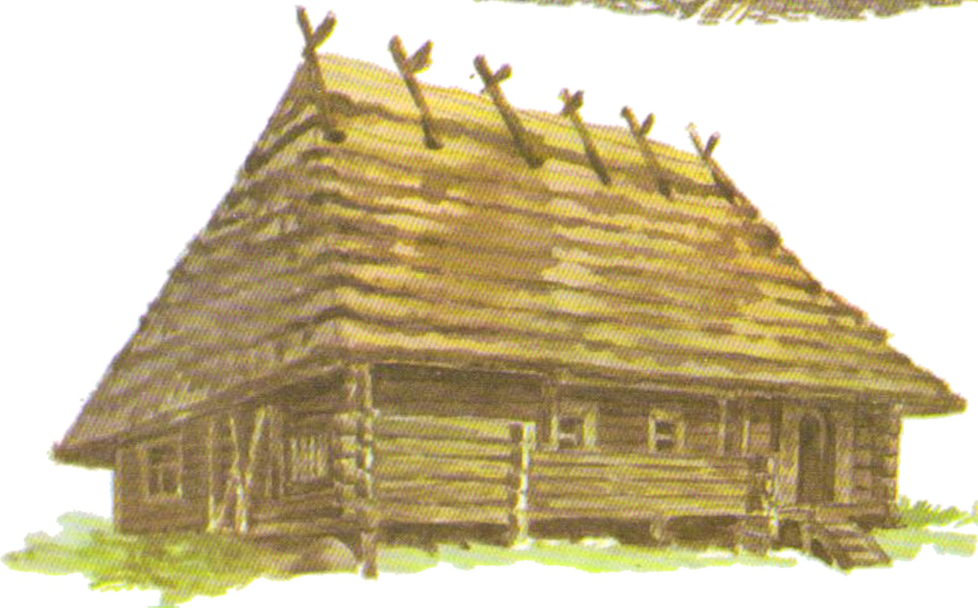
Традиційне житло. Чернігівщина



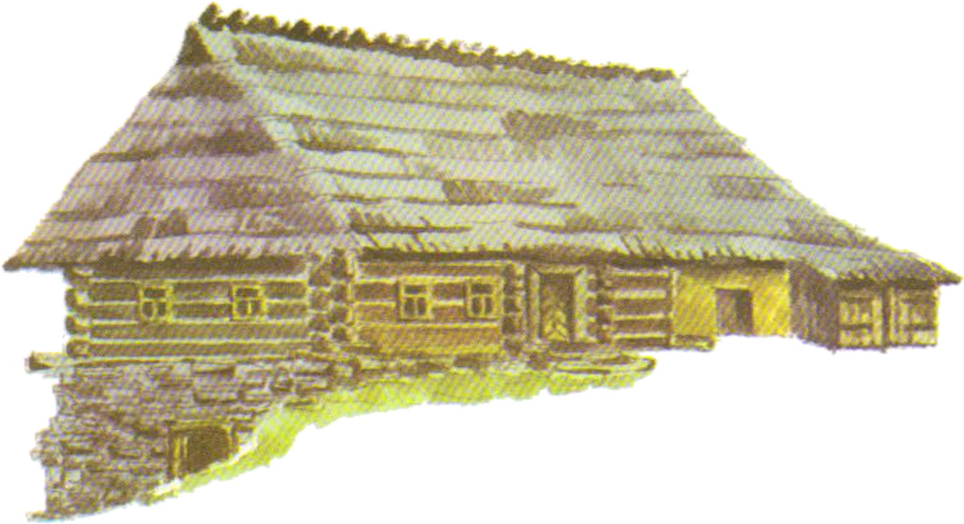
Традиційне житло. Сумщина

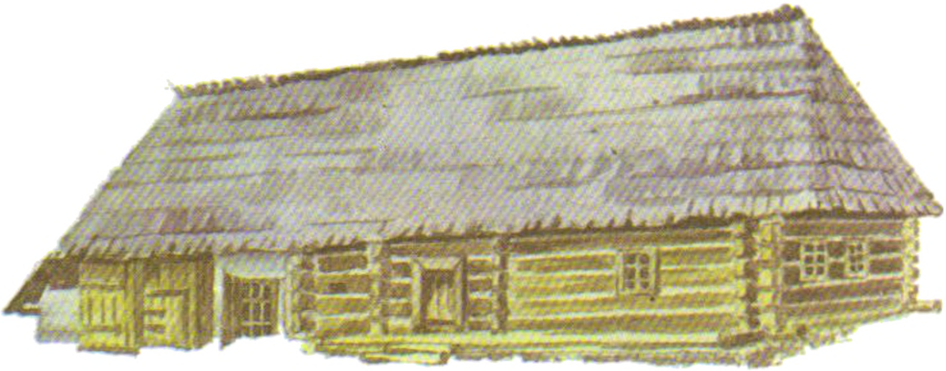


**Традиційне житло.
Полісся**

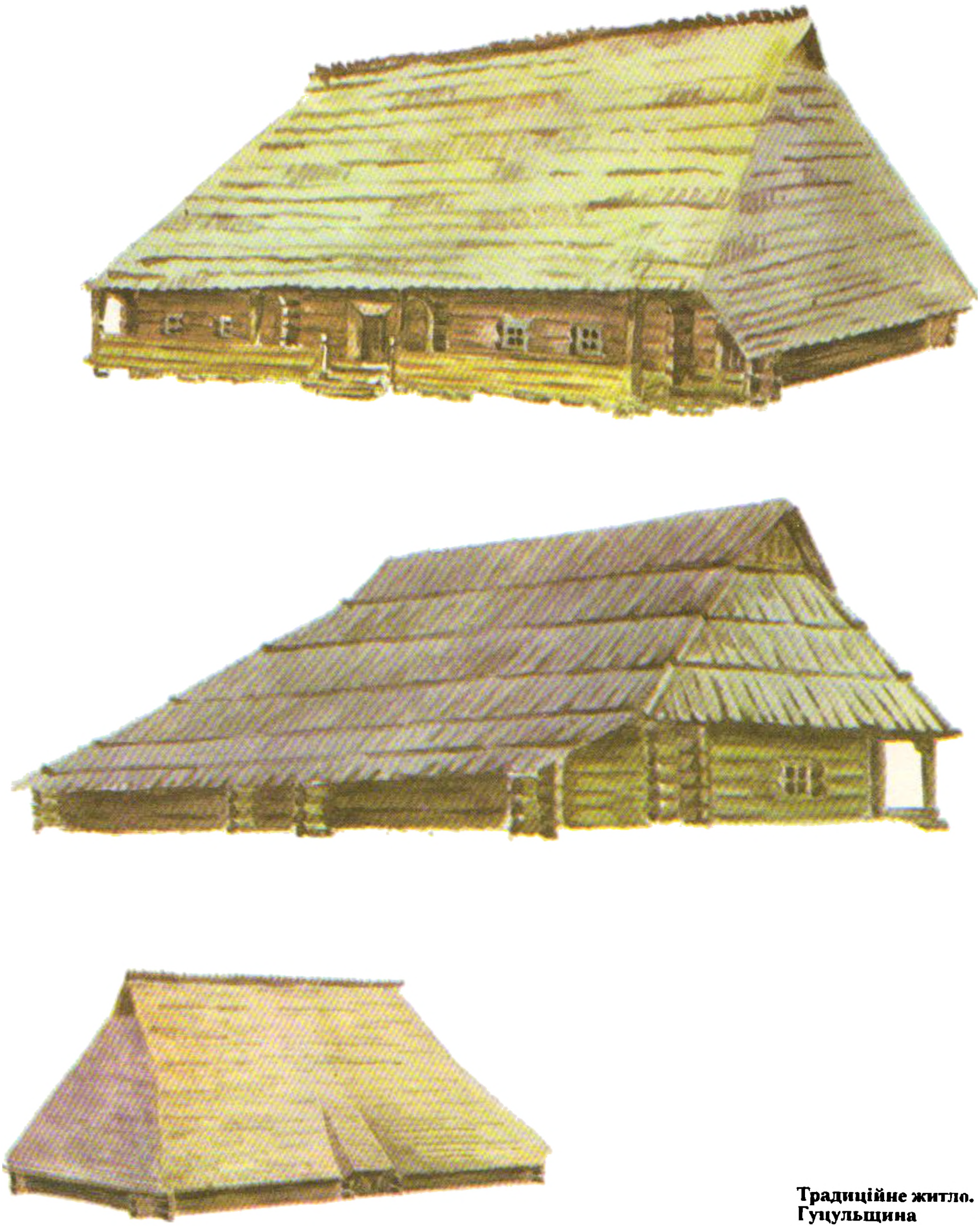


Традиційне житло. Бойківщина

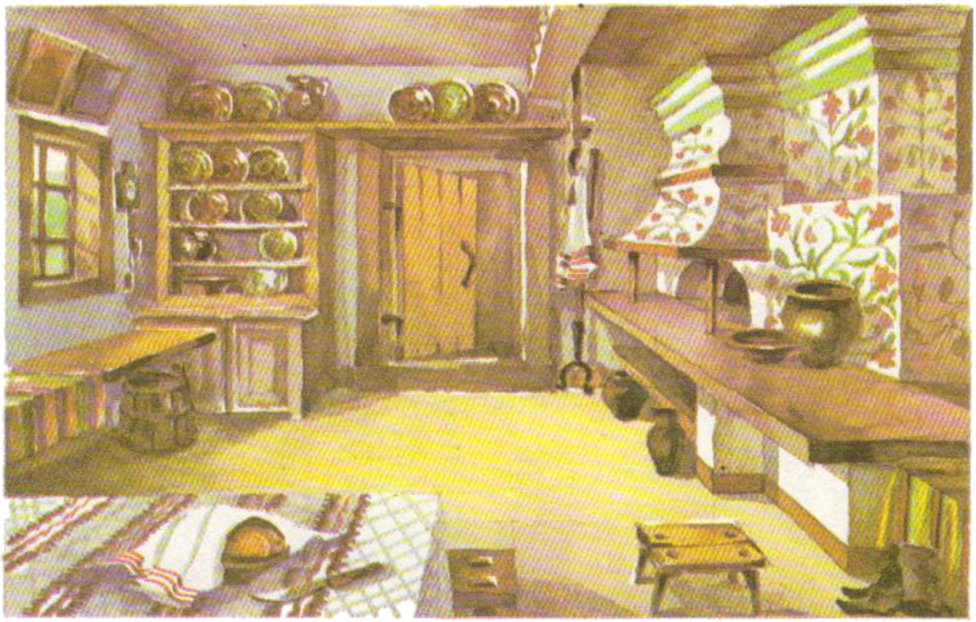




Традиційне житло. Лемківщина

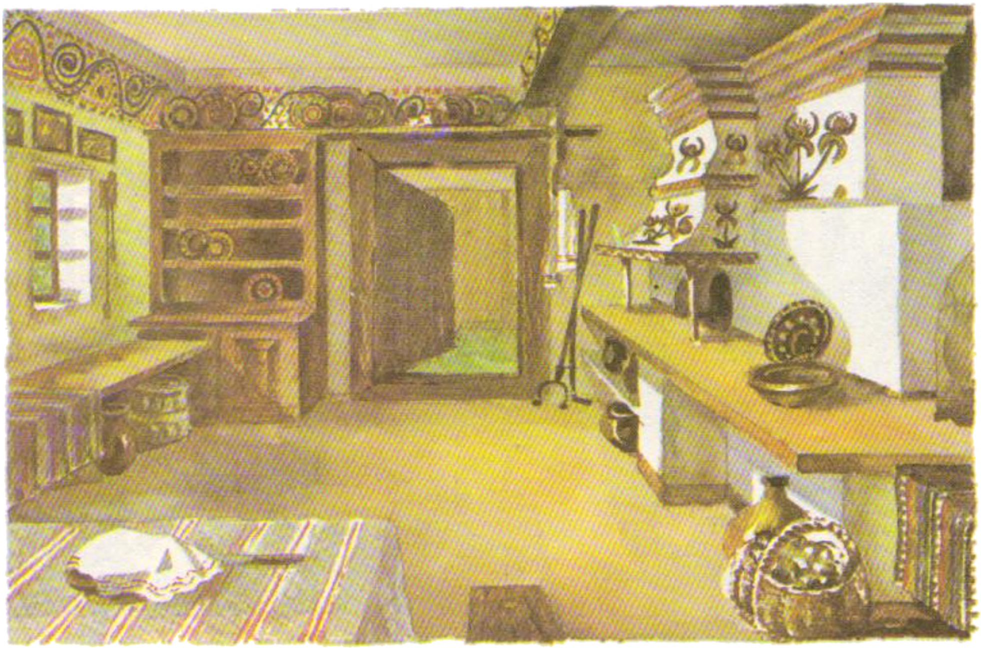


Традиційне житло. Гуцульщина



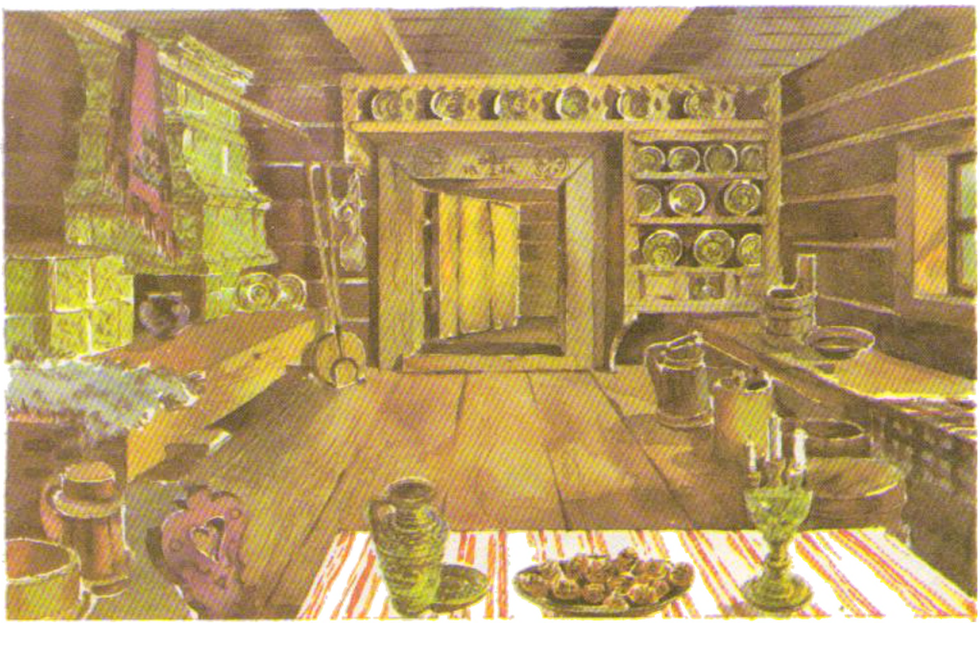
Інтер’єр хати. Чернігівщина

Інтер’єр хати. Хмельниччина



Інтер`єр хати. Вінниччина

Інтер`єр хати. Гуцульщина



Варіанти безрукавок-лейбиків. Волинь

Варіанти безрукавок-керсегок. Середня Наддніпрянщина

а

б

Верхній одяг із домотканого сукна: а) сердак, Карпати; б) свита-латух, Полісся

Верхній одяг із фабричних тканин: а) шушун; б) халат

а

б

Кожухи: а) приталеннй, Карпати; б) «тулуб’ястий», Середня Наддніпрянщина

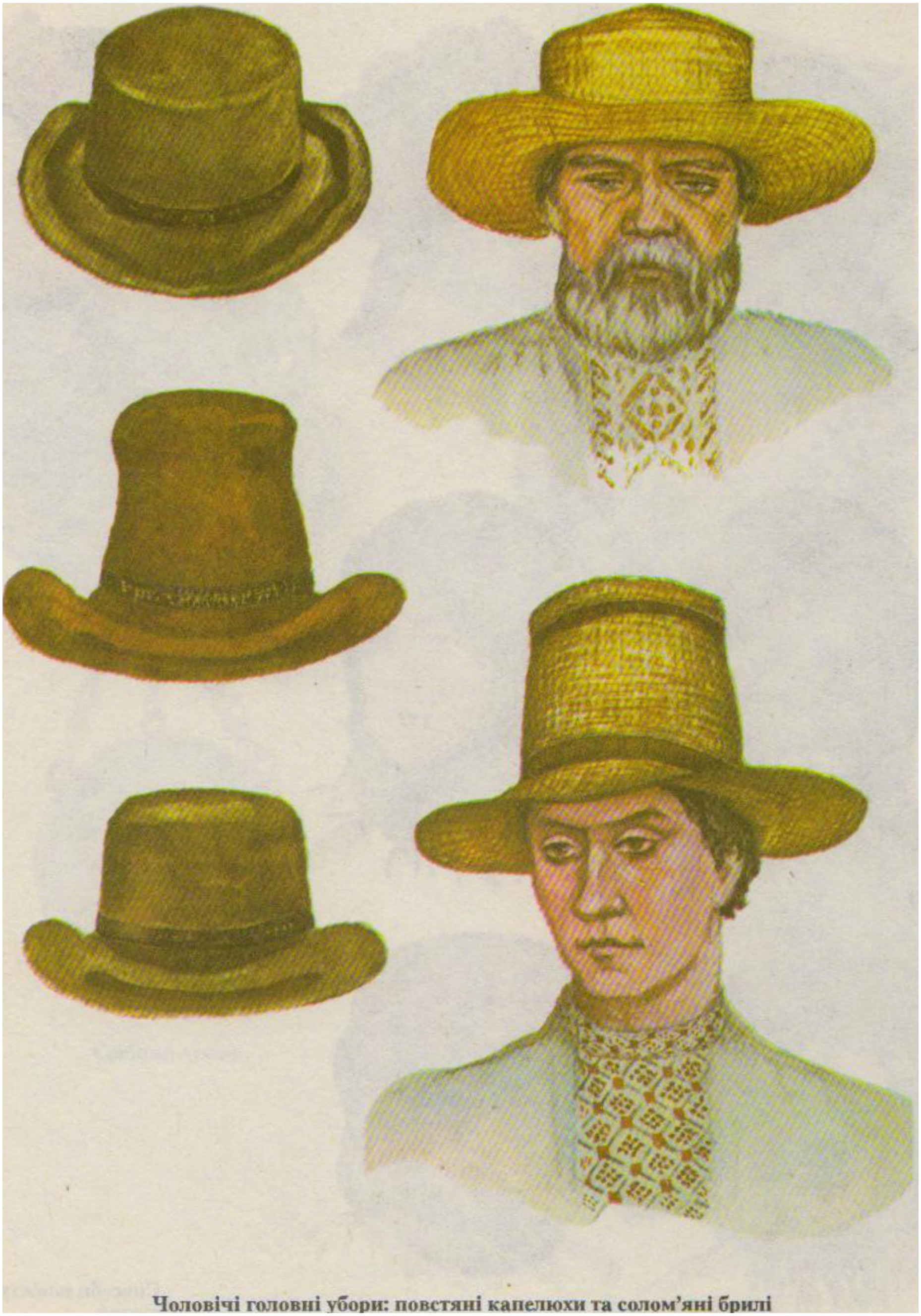
Срібний дукач

Домотканий пояс

дівочі вінкоподібні
головні убори

Способи пов`язування хусток

9



Чоловічі головні убори: повстяні капелюхи та солом’яні брилі

Комплекси жіночого одягу. Західне Полісся. Худ. О. Слінчак, етнограф Т. Ніколаєва

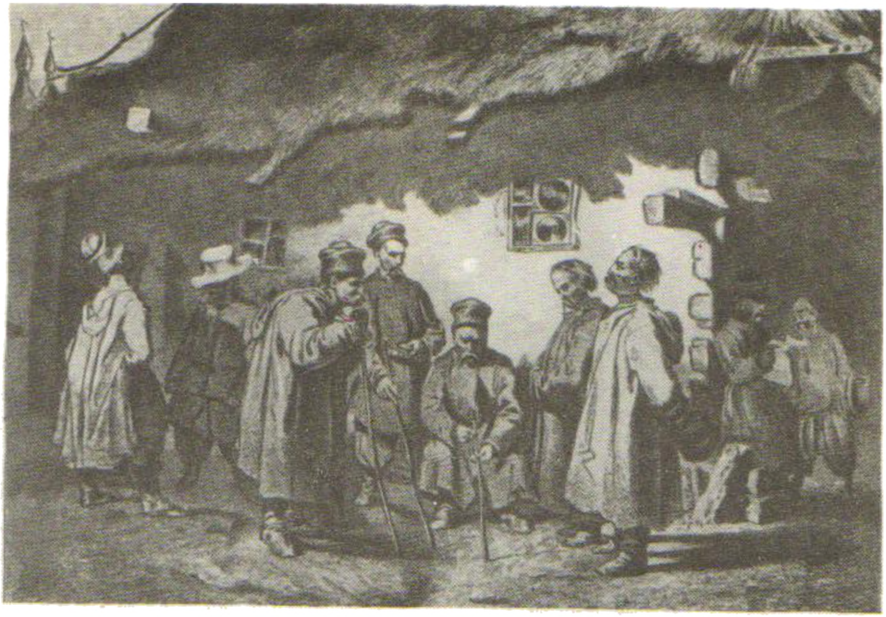
Комплекси традиційного одягу. Наддніпрянщина. Худ. З. Васіна, етнограф Т. Ніколаєва

Комплекси традиційного одягу. Гуцульщина. Худ. З. Васіна, етнограф Т. Ніколаєва

Комплекси традиційного одягу.
Західне Поділля. Худ. О. Слінчак, етнограф Т. Ніколаєва

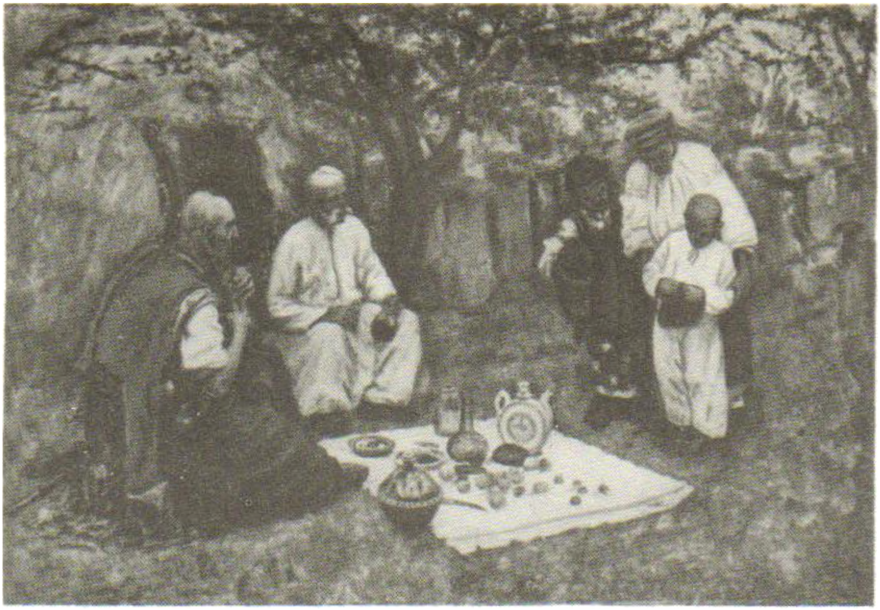
Дівочий святковий костюм. Дніпропетровщина. Худ. М. Буденний, етнограф Т. Ніколаєва

Жіночий костюм. Черкащина. Худ. В. Притиківська, етнограф Т. Ніколаєва



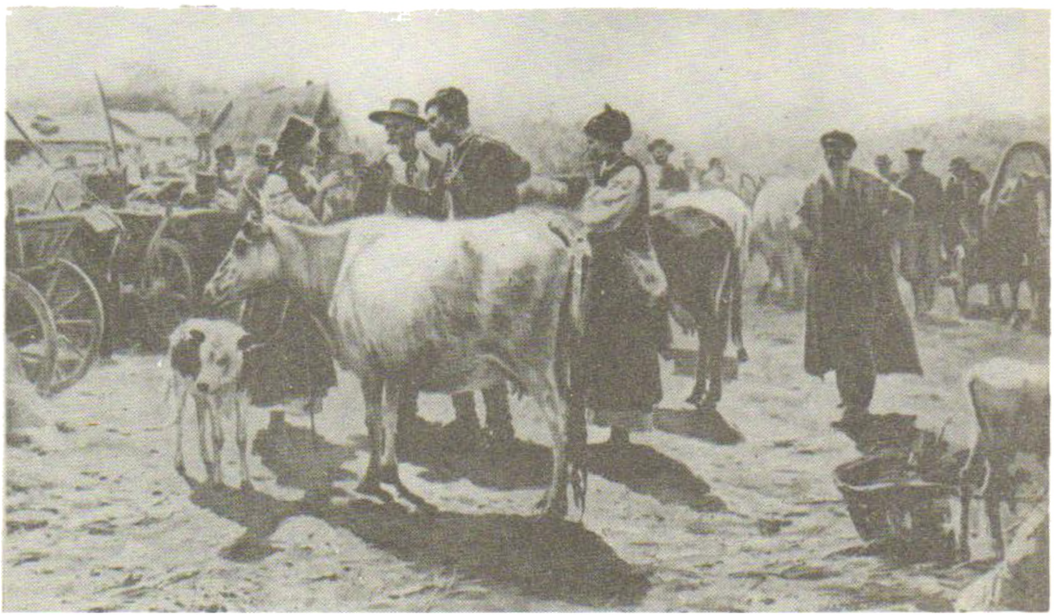
Т. Шевченко. **Судня рада. 1844 р.**

М. Пимоненко. **Самосуд. 1900 р.**



Ф. Красицький. **Гість із Запоріжжя. 1901 р.**

М. Лішоненко. **Ярмарок. 1904 р.**



В. Грабовськіші. Молодь з околиць Городенки. 1844 р.

Де ля Фліз. Весільний звичай селян Васильківського повіту Київської губернії. 1840-і роки

І. Їжакевич. Зустріч зятя тещею. 1898 р.

Ю. Коссак. **Коровай. 1864 р.**

М. Зінов'єв. **Роздача короваю. 1881** р.

Т. Шевченко. **Знахар. 1841 р.**

Т. Шевченко. **Казка. 1844 р.**

У цілому П. — це трансформоване в народній уяві уособлення небезпеки від чужоземних ворожих народів.

ПОЛЬОВИК — міфічний володар полів, степів і лук. Може прибирати різний вигляд і вводити людей в оману. Змальовувався П. переважно в образі чоловіка з численними звіриними ознаками (шерсть, хвіст, великі кігті, маленькі ріжки, крила, телячі вуха і великі зуби). П. приписувалися і позитивні риси: зокрема на Бойківщині його вважали охоронцем польових меж.

РУСАЛКА — один із найколоритніших персонажів української демонології, уособлення небезпечної водяної стихії. Це молоді вродливі дівчата, котрі живуть на дні річок у чудових кришталевих палацах. Уночі, коли сходить місяць, Р. виходять па берег, чешуть своє довге зелене волосся і водять хороводи. Чудовим співом вони заманюють юнаків чи дівчат, затягують їх у воду і залоскочують.

За поширеними уявленнями, Р. ставали молоді дівчата, котрі втопилися, або померлі до хрещення маленькі діти. Подекуди побутувала думка, що Р. ставали люди, що помирали на так званий Русалчин Великдень. Оберегом від них слугували хрест та полин.

Р. могли жити також у полях та лісах, де полюбляли гойдатися на гілках дерев. У різних місцевостях вони мали різні назви *(нявки, лісні, повітрулі* та ін.). Окрему "категорію" Р. складали *мавки* (див. вище).

СКАРБНИК. Побутує кілька варіантів трактування цього образу. За одним, С. — це вірний охоронець скарбів свого господаря, а також помічник в усіх його справах. Проте після смерті господаря він з’являється зі зграєю круків і вириває запродану йому душу.

Інший варіант пов’язаний із популярними повір’ями про закопані та закляті скарби, які наділялися надзвичайними властивостями. Ці скарби поділялися на чисті та нечисті. До перших належали ті, що закопувалися людьми під час складних життєвих колізій (воєн, нападів, пограбувань). На Гуцульщині, зокрема, такими вважали скарби опришків. Інші ж скарби перебували під охороною нечистої сили. Вірили, що раз на сім літ закопані та закляті скарби пересушуються і горять. Ті з них, котрі вночі охороняє С., і є закляті. Взяти їх може лише той, кому вони призначаються. Коли ж це буде стороння людина, то скарби перетворяться на черепки, вугілля, гадюк або жаб.

Із надприродними властивостями грошей пов’язано також повір`я про зачаровану монету *(інклюз),* яка мала властивість притягувати інші й таким чином збагачувати свого господаря. Опікав цю монету злий дух. Його, як і домовика, можна було виховати собі з курячого зноска. Цей дух по смерті господаря забирав його душу.

УПИР — найдавніше уособлення зловорожих сил; покійник, що виходить з могили, аби висмоктувати з людей кров *(потинати).* Міг з’являтися у різній подобі (собаки, кота, двох хлопчиків), ходити пішки або їздити на копі. У. мав дві душі, одна з яких не покидала тіла і після смерті. Вважалося, що У. бувають *родимі* та *роблені.* Перші народжувалися із хвостиком. Робленим У. ставала людина, на яку навіяно дух нечистої сили. На Волині вірили, що У. ставав кожний самовбивця. Розпізнати У. можна по шести пальцях на руках і ногах, а після смерті — по напрочуд свіжому яскраво-червоному обличчю. Побутувало повір’я, що, крім мертвого У., в кожному селі був і живий, який захищав громаду від мертвого. Щоб знешкодити

У., в його могилу кидали жменю маку, закопували осикового кілка, а подекуди й пробивали ним потилицю покійника.

ЧАРІВНИКИ *(перемітники)* — люди, наділені надприродними властивостями, здатністю впливати на явища зовнішнього світу, на долю людей. На відміну від знахарів, що діяли «від Бога», на добро людям, Ч. зналися з нечистим і чинили людям шкоду: насилали хвороби, обертали на тварин тощо. Поширеним було повір'я, що Ч. вміли робити магічні заломи колосся *(закрутки),* які спричиняли неврожайність хліба. Чіпати такі закрутки не можна, бо людину паралізує. У таких випадках зверталися до сільської ворожки, щоб та зняла закляття з ниви.

ЧОРТ *(біс, диявол, дідько, люципер, сатана, осинавець, щезник, злий)* — один із найпопулярніших персонажів української демонології, що уособлював ворожі людині сили. Виступає одночасно зооморфною і антропоморфною істотою. Його звірину природу видають хвіст, баранячі або козлячі роги, кігті, собача морда чи свиняче рило, іноді курячі ноги або крила кажана. Характерні прикмети — довгий ніс, палаючі очі, густе чорне волосся. Іноді Ч. уявляли у вигляді іноземця, вбраного у коротеньку куртку або фрак, вузенькі панталони, з кумедним капелюхом на голові та люлькою в зубах. Звичайне помешкання Ч. — млини, глибокі провалля, напівзруйновані будівлі, зарості бузини тощо.

Функції Ч. досить широкі: він усіляко шкодить людям, насилає хвороби, зводить жінок, полює на людські душі, штовхає на злочини й прикрі вчинки. Особливо страшний він для нехрещених дітей, яких може підмінити. Вірили, що з Ч. можна укласти договір та найняти його на службу, заклавши йому, втім, свою душу. Такі договори, як правило, треба укладати вночі на перехресті доріг і затверджувати кров'ю з мізинця.

Ч. часто вдається до перевтілень, причому прибирає подобу не лише людей і тварин, а й неживих предметів. В українських апокрифічних легендах Ч. виступає суперником і антиподом Бога і вносить свій вклад у творення світу: саме він навчив людей ковальства, винайшов вогонь, млин, скрипку, дуду, тартак, горілку й тютюн. Йому навіть приписували такі плоди технічного прогресу, як фабрики, залізниці, телефон, велосипед тощо.

Для традиційної народної свідомості Ч. — уособлення таємничої сили, якою клянуть своїх ворогів: *Бодай тебе чорт узяв; Іди під три чорти.* За повір'ями, він боїться хреста, громових стріл святого Іллі і взагалі всього свяченого; захиститися від нього можна за допомогою спеціальної молитви і магічного кола. Разом із тим Ч. — досить комічна і безталанна фігура. У фольклорі українців він слугує постійною мішенню для жартів і анекдотів. У боротьбі з Ч. люди звичайно виходять переможцями. Звідси відоме прислів`я: *Не такий страшний чорт, як його малюють.*

ЧУГАЙСТЕР *(лісовий чоловік)* — фантастичний образ української демонології. Виступає у досить невизначеному окресленні: іноді як високий чоловік, одягнутий у біле, іноді як покритий довгим волоссям. Поведінкою нагадує лісовика. За повір'ями, Ч. колись був звичайною людиною, але його закляли чаклуни. У лісі він ловить нявок і поїдає їх. Проте до людей Ч. ставиться доброзичливо. Поспілкувавшись із ними при зустрічі, він відпускає їх, не заподіявши шкоди.

КОСМОГОНІЧНІ УЯВЛЕННЯ — система народних міфологічних вірувань та поглядів на сутність і походження небесних тіл Сонячної системи та зірок. Традиційні погляди українців на походження Землі мають виразне християнське забарвлення — вона створена Богом із грунту, добутого з морського дна. Такими ж загальнопоширеними є уявлення про форму Землі, яка мислилася плескатою та округлою, прикритою зверху небесним дахом.

Більш давніми є релікти вірувань, пов'язаних із культом землі: *Земля свята, вона наша мати, гріх її бити, без потреби копати.* Побутували деякі магічні дії, пов`язані з жертвоприношенням землі. Так, своєрідними відкупними жертвами були закопування крашанок та освяченого хліба на полі або покладання на місце викопаного лікувального зілля монети, шматка хліба чи щіпки солі. На вірі у цілющу силу землі грунтувалися деякі народні засоби лікування. Землею клялися, нею заклинали. Нерідко землею з отчого краю послуговувалися як оберегом.

Уявлення українців про небесні світила значною мірою зберегли архаїчні язичницькі елементи. У побутових оповідях, обрядах подибуємо елементи міфів та символіки, в яких виразно проглядаються залишки культу Сонця. Тут можна виявити сліди антропоморфізації *(сонце — чоловік з ясним обличчям; чоло боже; боже лице).* Проте найчастіше у колядках та веснянках Сонце подається у жіночих образах — *богині, княгині, красної панни.* Побутувала віра у божественну, священну природу Сонця (за відсутності ікон подекуди молилися, повертаючись обличчям на схід Сонця).

Аналогічними є уявлення українців про Місяць як «божу силу», від якої залежить людське життя. До Місяця зверталися із замовляннями, прохаючи допомоги. Повсюдне поширення мали вірування, пов'язані з фазами Місяця, котрі впливали на виконання приписів народної медицини, зміну погодних явищ і т. ін.

Народна традиція наділяла сакральними властивостями й зірки. Українці здавна вірили, що кожна людина має свою *планету,* яка згасає, коли вмирає людина. Казали: *Зорі — то душі людей; якщо людина праведна — зоря ясна, а як ні — то темна.* Пізніше, з поширенням християнства, це змінилося переконанням у тому, що кожна зірка є свічкою, яку запалює Бог із народженням людини.

Серед традиційних К. у. подибуємо залишки давнього поділу Всесвіту на три зони: небо, землю, підземний світ. Небо уявлялося як дах землі, збудований з якоїсь білої маси. Вважалося також, що небо вогняне і воно розкривається лише на свято Воскресіння та під час грози. Пізніше широкого побутування набула версія суто християнського забарвлення: на небі знаходиться рай, куди Бог допускає лише святі душі.

Подібних змін зазнали і давні уявлення про Чумацький Шлях — *дорогу у вирій.* Пізніше він трактувався вже як *дорога в Єрусалим.* Але найбільше поширення мали повір'я про комети, які мали назви *мітла* чи *знаменіє* та сповіщали про лиха, пошесті, війни. Передвістя біди бачили і у масовому падінні метеоритів. Побутувала й християнська версія: падаючий метеорит — це грішна душа, яку не приймає небо.

РОСЛИНИ Й ТВАРИНИ В НАРОДНІЙ УЯВІ

ФЛОРА: СИМВОЛІЧНЕ Й ПРАГМАТИЧНЕ. Світ рослин життєво необхідний людині. Протягом тисячоліть багато рослин використовуються в найрізноманітніших сферах господарської діяльності, є незамінними продуктами харчування, цілющими оздоровчими засобами.

Поряд з утилітарною функцією рослини займали значне місце в широкому комплексі традиційних вірувань, звичаїв і забобонів. Обряди і повір'я, пов`язані з деревами, травами, зіллям і квітами, доносять відгомін язичницьких уявлень наших предків про навколишню природу і базуються як на реальних, так і на уявних властивостях рослин. З утвердженням християнства ці властивості нерідко закріплювалися ритуалом освячення в церкві.

Обрядові дії, пов`язані з рослинністю, відігравали важливу роль в календарних святах. Ці обряди мали забезпечити людині здоров'я, зміцнити добробут сім'ї, посилити плодючість землі й худоби, вберегти господарство від нечистої сили. Особливе місце займали рослини-символи у сімейних обрядах. Жодне весілля на Україні не обходилося без барвінку і калини, якими прикрашали коровай та вінок молодої.

Рослинні мотиви та образи широко представлені і в українському фольклорі. Майже в усіх жанрах усної словесності рослинна символіка є одним із важливих виражальних засобів.

БАРВІНОК — вічнозелена трав'яниста рослина, листя якої зберігає зелений колір навіть під снігом. Живучість і витривалість Б., краса його цвіту оспівані в багатьох народних піснях. В українському фольклорі це символ молодості, кохання та шлюбу.

Вінком, сплетеним із Б., прикрашали голову молодої на весіллі. На Бойківщині збирання Б. для весільного вінка супроводжувалося ритуальними піснями і спеціальними обрядами, які мали забезпечити молодим щасливе подружнє життя. Разом з ягодами калини, колосками жита, васильками Б. прикрашали весільне дерево — *гільце,* використовували в інших весільних ритуалах.

ВАСИЛЬКИ в засушеному вигляді мають сильний стійкий запах, завдяки чому ця рослина дістала широке ритуальне застосування. Квіти В. клали за ікони в день Чесного Хреста (14 вересня за ст. ст.), ними прикрашали хрести у церквах.

Цілющі властивості В. відомі здавна. На Волині їх використовували якліку-

вальний засіб при високій температурі, від запою й перепою; з них робили купель для дітей при багатьох хворобах, зокрема жовтяниці; освяченими на Спаса (6 серпня за ст.ст.) В. обкурювали хворих. Вінки з освячених В. одягали на голову померлим дівчатам, ці ж квіти клали в труну.

В народній поезії В. є символом святості, чистоти, приязності. Вони згадуються і в купальських піснях:

Та вроди, Боже, троє зіллячок:
Перше зіллячко барвіночок.
Друге зіллячко любисточок,
Третє зіллячко васильочок.
Барвіночок — для дівочок,
Любисточок — для любощів,
Васильочок — для запаху.

ВЕРБА, опоетизована народом разом із калиною і тополею, не випадково заслужила на таку шану. Виростаючи біля річок, ставків, природних джерел, вона є ніби позначкою води на землі. Криницю завжди намагалися копати під *В.: Де срібліє вербиця, там здорова водиця.* І насправді, В. була чудовим природним фільтром усіляких домішок, що містилися у водах.

Вербову лозу традиційно використовували для зведення турлучних будівель, огорож, для виготовлення меблів, кошиків та інших ужиткових речей; з вербової деревини здавна робили музичні інструменти.

В. відігравала й важливу ритуально-обрядову роль. За народними уявленнями, гілочки В., посвячені в церкві в останню неділю перед Великоднем — вербну неділю, набували магічних властивостей. Освячену В. приносили в дім і вдаряли нею членів сім'ї, найчастіше дітей, примовляючи: *Будь великий, як верба, а здоровий, як вода, а багатий, як земля.* Виганяючи вперше худобу на літнє пасовище, її обов'язково вдаряли В., щоб уберегти від хвороби та інших напастей.

Освячена В. зберігалася в хаті й широко застосовувалася як лікувальний засіб чи як оберег. На Херсонщині її клали у воду, в якій купали хвору дитину, на Харківщині запалювали гілочку В. і обкурювали нею хворих на лихоманку.

Побутувало повір'я, що в хату, де є В., не вдарить блискавка. Вважалося також, що В. перепиняє дорогу в дім нечистій силі, особливо відьмам.

В українському фольклорі В. — це поетичний символ дівчини або заміжньої жінки. Розлоге, похилене вербове гілля найчастіше асоціюється зі смутком і жалем:

Висока верба, висока верба
Широкий лист пускає.
Велика любов, тяжка розлука
Серденько зриває.

ГОРОХ в українському фольклорі є символом сліз: *Сльози, як горох, котяться;* з ним пов'язували нещастя, біду. Тому в деяких районах хлопці й підлітки, що ходили на Новий рік по хатах, не домішували Г. до хлібних зерен, якими посівали. Молоді жінки уникали їсти його натще, аби не було гірким подружнє життя. Але, незважаючи на це, з Г. готували як повсякденні, так і ритуальні страви й навіть використовували як оберег.

ДУБ здавна користується в народі глибокою шаною. Ще стародавні слов`яни влаштовували біля лісових велетнів обрядові дійства, приносили жертви богам. У XIX ст. на Зелені свята влаштовували так званий *гральний дуб* (на Київщині — *сухий дуб).* У центрі села, а іноді за околицею ставили довгу жердину з прикріпленим зверху колесом, прикрашали її травами, квітами, стрічками, обкопували невеликим рівчаком. Довкола такого «Д». відбувалися ігри, що супроводжувалися спе-

ціальними піснями. Цей обряд символізував розквіт природи, початок літа.

Оспіваний в народних думах та піснях Д. є символом молодого козака:

Чом луб не зелений?
— Лист хмара прибила;
Козак невеселий —
Лихая година.

Дуб і береза порівнюються з козаком та його матір'ю:

Ой, дуб до берези
Гіллям похилився.
Козак своїй матусеньці
До ніг уклонився.

У весільних приповідках і побажаннях Д. виступає символом подружнього життя *(Дарую два дубочки, щоб жили в парі, як голубочки),* міцного здоров'я й довголіття молодих *(Дарую дуби, що в діброві, будьте дужі та здорові).* Коли народжувався син, батьки за народним звичаєм висаджували два жолуді, коли донька — висівали калинове зерня.

КАЛИНА постає в українському фольклорі одним із найулюбленіших поетичних образів. Її завжди супроводжує епітет *червона,* що символізує жіночу красу, дівочу цноту. Із замилуванням писав про К. Тарас Шевченко:

Зацвіла в долині
Червона калина,
Ніби засміялась
Дівчина-дитина.

Поряд із барвінком К. широко використовувалася у народній обрядовості, зокрема весільній: китицями К; прикрашали весільний коровай, калиновим цвітом чи ягодами оздоблювали гільце. Водночас схилена над водою К. нагадує про смуток і журбу:

Червоная калинонька
На яр-воду схилилася...
Там дівчина журилася.

Як і багато інших рослин, К. поєднує в собі «красиве і корисне» (М. Т. Рильський). Калинові ягоди, кора, цвіт — випробувані ліки в народній медицині.

МАК. Широко розповсюдженим було вірування в чудодійні властивості М. як оберегу від лиходійства відьом, упирів та інших істот. Особливу силу, як вважалося, мав польовий М., зерна якого самі висипалися з голівок, — так званий *видюк.* Якщо таким М. обсипати обійстя, то жоден упир чи злий дух не зможе зайти в нього, поки не збере і не порахує всі зернята. Щоб охоронити від відьми дійну корову, її обсипали М., освяченим на Маковія (1 серпня за ст. ст.) або на Спаса (6 серпня), примовляючи: *Коли цей мак збереш, тоді від моєї корови молоко відбереш.* На Волині, аби припинити засуху, вкидали у криницю певну кількість зерен свяченого М.

М. використовували також із лікувальною метою, переважно як снотворне.

У фольклорі М. є символом краси: *Гарна дівка, як маківка; Гарне, як мак городній.* У піснях маків цвіт прирівнюється до швидкоплинного людського життя:

Пройшов мій вік, як маків цвіт.
Що вдень цвіте, а вночі опаде.

Можна зустріти також поетичне порівняння маківки з матір'ю — головою роду:

Да нема цвіту, світлішого
над маківку.
Да нема роду, ріднішого
над матінку.

М'ЯТА широко використовується в народній медицині, займає почесне місце в народних піснях та обрядах. Її незмінний епітет — *кудрява.* Як і калина, М. є символом дівочої краси й цноти. У фольклорі М. нерідко згадується поруч із рутою, утворюючи немовби одну рослину— *руту-м'яту:*

По садочку ходжу я, ходжу,
Руту-м'яту саджу я, саджу,
Рута-м'ята да й не прийнялася,
Родиночка й одріклася.

М. відігравала важливу роль у весільній обрядовості. За традицією, вінок для молодої та вінки для дружок плели з М., барвінку і рути.

ОСИКА вважалася нечистим, заклятим деревом, оскільки на ній, за християнською легендою, повісився Іуда. Ця ж легенда пояснювала постійне, навіть у безвітря, тремтіння листя О. Тому з її деревини не годилося споруджувати оселі.

Водночас О. використовували як один із найбільш надійних оберегів від відьом, упирів тощо. Щоб уберегти молочну корову від посягань відьми, в огорожу довкола обори встромляли осикові кілки. За допомогою осикової палички можна було також примусити відьму, що обернулася твариною, повернути свій справжній вигляд. Щоб упир не міг вийти зі своєї могили, в неї вбивали осиковий кілок. Так само вважалося, що для припинення засухи в могилу самогубця треба вкопати кілок із О. і полити його водою. З осиковою палицею можна було пройти вночі лісом, не остерігаючись нечистої сили.

ПАПОРОТЬ — реліктова трав'яниста рослина, що ніколи не цвіте, розмножуючись вегетативно. Проте, за народними повір'ями, в ніч на Івана Купала (24 червня за ст.ст.) на коротку мить з'являється вогнена квітка П. Той, кому вдається зірвати її, отримує чарівну силу, яка дає змогу знаходити заховані скарби, дізнаватися про долю людей, зцілювати хворих, розуміти мову звірів і птахів. Проте нелегко заволодіти таємничою квіткою, яка росте в дрімучому лісі та охороняється нечистою силою. На сміливця чекають численні випробування, часом небезпечні для життя. Легенди про спробу здобути квітку П. послужили основою відомої повісті М. В. Гоголя "Вечір напередодні Івана Купала".

П. вважалася улюбленим зіллям чортів та відьом. Тому на Гуцульщині, зокрема, існував своєрідний звичай *бити папороть.* Аби вона не сіялася в полі і не шкодила травам, її били палицею навхрест, потім це місце святили.

ПОЛИН найчастіше використовували як оберег від русалок, зустріч з якими вважалася особливо небезпечною в так званий Русалчин Великдень (наступний четвер після Зелених свят). Підстерігаючи перехожого за околицею села, русалка запитувала його: «Полин чи петрушка?» Якщо покажеш П., русалка зникне, якщо ж відповіси «петрушка», то вона може залоскотати насмерть.

У народних піснях і приказках П. має незмінний епітет *гіркий* і нерідко виступає символом нещасливого життя:

Лучче мені, мати,
Гіркий полин їсти,
Аніж мені, мати,
Із нелюбом сісти.

РУТА — багатолітня рослина, квітки якої мають сильний і своєрідний запах. Її цілющі властивості добре відомі в народній медицині.

У народній поезії Р. супроводжують епітети: *яра* (тобто молода), *крута, сувора, зелена.* Р. або ж вінок, сплетений із неї,

є символом дівування; образ зів'ялої, розтоптаної, розсипаної Р. означає втрату дівоцтва. Іноді Р. символізує розлуку з милим, самоту, її жовтий цвіт провіщує нещасливе кохання:

Зеленая рутонька, жовтий цвіт,
Чому тебе, Іване, так довго ніт?

ТОПОЛЯ. В народних піснях з Т. порівнюється красива, струнка дівчина або заміжня жінка. Рубання Т., так само як і калини, символізує заручення та одруження дівчини:

Тонкая, високая тополя:
Чорнявая дівчина — то моя.
Тонкую, високую зрубаю:
Чорнявую дівчину кохаю.

Широковідомий казковий мотив обернення дівчини в Т. використав Т. Г. Шевченко в баладі "Тополя".

У першій половині XIX ст. існував обряд *водити тополю*, який виконувався на Зелені свята. "Т." зображала вродлива дівчина, вбрана в стрічки, зелень та квіти. Її водили по селу у супроводі відповідних пісень:

Стояла тополя
Край чистого поля.
Стій, тополенько.
Стій, не розвивайсь,
Буйному вітроньку
Не піддавайсь.

ЧАСНИК відігравав важливу роль як оберег від злих сил, а також у практиці народної медицини. Наділення Ч. чудодійною силою значною мірою було зумовлене цілющими властивостями і своєрідним запахом цієї рослини. Ч. вживався для профілактики інфекційних захворювань, вважався добрим дезінфікуючим засобом при хворобах дихальних шляхів. Свяченим Ч. змащували на Великдень над очима, щоб мати здорові очі. Застосовували Ч. і як протидію укусові гадюки.

Здавна Ч. використовувався у весільній обрядовості. У день весілля його вплітали у вінок молодої або зав`язували між її волоссям для охорони від усього злого. На Гуцульщині зубок Ч. постійно носили з собою дорослі і молодь, його прив'язували до руки або зашивали в сорочку дитині. Напередодні Івана Купала Ч. натирали вим'я корові, щоб відьма не могла відібрати молоко.

ФАУНА ЯК ОБ'ЄКТ ПЕРСОНІФІКАЦІЇ. У традиційних уявленнях українців значне місце відводилося багатому і різноманітному світу тварин. Звірі, птахи, плазуни, земноводні, комахи присутні в народних обрядах та іграх, у системі прикмет і ворожінь тощо. Тут є всі підстави вбачати рудименти давнього культу тварин у поєднанні з пізнішим нашаруванням християнських світоглядних елементів. Останні представлені здебільшого у формі апокрифічних легенд про походження диких і свійських тварин та птахів.

На змісті вірувань позначився також вплив реальних властивостей тих чи інших представників тваринного світу — безкорисливих помічників або злих ворогів людини. Важко переоцінити роль свійських тварин, безпосередньо причетних до людського добробуту. Проте ставлення до них не було однозначним. Нерідко ті ж самі тварини відігравали у традиційних уявленнях подвійну роль, виступаючи то прихильними до людини, то, навпаки, уособленням або союзниками злих сил.

Важливе місце в народній уяві займало птаство. Із птахами пов'язані численні

прикмети й передбачення, на основі яких робилися спроби прогнозувати успіх у господарській діяльності, благополуччя в родинному житті.

Образи звірів, птахів, плазунів тощо присутні в багатьох жанрах українського фольклору. Особливою популярністю користуються казкові сюжети про різноманітних представників тваринного світу.

БДЖОЛА традиційно користувалася великою шаною; вважалося, що вона походить із раю. Бджолиний мед і віск займали особливе місце у народній медицині, а також в обрядовій атрибутиці.

За давніми переконаннями, лише в того водитимуться Б., хто від природи наділений врівноваженим характером та доброю вдачею. Щоб одержати якнайбільше меду, сприяти роїнню Б. та вберегти їх від «злого ока», пасічники послуговувалися не тільки раціональними прийомами, а й магічними засобами. Так, навесні пасічник привозив з лісу мурашник і варив його в меду, яким підгодовував Б., — аби ті були *працьовиті, як мурашки.* Іноді клали в мед щучі зуби (аби Б. добре оборонялися від нападу чужих роїв), товчений перець (щоб були витривалими). Мед для годівлі Б. розводили свяченою водою. Приходячи вранці на пасіку, пасічник вітав Б. спеціальними молитвами або примовками.

Покровителями бджільництва вважалися святі Зосима і Савватій, ікони яких ставили майже на кожній пасіці.

ВОВК завжди вважався сміливим, підступним і небезпечним звіром. За поліськими переказами, цей хижак був створений чортом саме на шкоду людині. Водночас В. приписували здатність знищувати чортів: *Якби їх грім не бив та вовки не виїдали, то їх би такого розплодилося, що і світу не було б видно.* Існувало повір'я, що В., як і інші тварини, користуються покровительством св. Юрія, який розподіляє для них здобич. У Прикарпатті старшим над В. вважався св. Микола.

Український фольклор рясніє численними легендами й казками, пов'язаними з народними уявленнями про В. Особливо популярними були сюжети про вовкулаків — людей, котрі вміють обертатися В. або обернених проти своєї волі.

ВОРОН уявлявся переважно в темному світлі і користувався недоброю славою. Вважалося, що каркання В. над хатою віщує лихо або близьку смерть когось із членів сім'ї. Для того, хто вирушав у дорогу, було поганою прикметою, якщо В. каркав, повернувшись до нього дзьобом. Аби відвернути нещастя, поспішали сказати: *На свою голову каркай, не на мене!* Галичани вірили, що чорт може прибирати подобу В. і в такому вигляді з'являтися поміж людей.

ВУЖ. У багатьох місцевостях України існувало повір'я, що В., який оселяється в хаті, стає своєрідним покровителем обійстя, його охоронним талісманом, котрий приносить багатство і щастя. Народна уява наділяла В. здатністю смоктати молоко у корови, і вважалося, що корова, біля якої він з'являється, дає більше молока. Відтак цього плазуна не можна було вбивати.

ГАДЮКА. До Г. (а так переважно називали змій узагалі) українці ставилися неоднозначно. Зокрема, побутували оповідки про ворожбитів, які вміли скликати Г. свистом або грою на сопілці, приручати їх, а іноді й насилати на шкоду людям. Переказували, що той, хто скуштує відварене м'ясо Г., здобуває не тільки

особливу, «зміїну», мудрість, а й знання таємниць природи, здатність розуміти мову звірів та рослин.

У Прикарпатті вірили, що змія завдячує своєю агресивністю чортові: *Гадюка би була інша звірина, коби не він.* Вважалося, що змія, котра вкусила людину, потім обов'язково повзе до води. Якщо потерпілий випередить її і першим дістанеться до річки або криниці, він залишиться живим, а змія загине; якщо ж не встигне, то йому вже нема порятунку. Щоб уберегтися від зустрічі з Г., уникали промовляти вголос її назву, а звичайно говорили: *вона; довга; поганка; та, що під корчем сидить,* тощо.

На Чесного Хреста гуцули відзначали так зване *свято змії.* Цього дня, за повір'ям, змії збиралися до своїх зимових сховищ під землею, де залишалися до Благовіщення (25 березня за ст.ст.).

Досить часто змію або частини її тіла використовували в народній медицині. Цілющими властивостями наділялася шкіра, яку Г. скидає під час линяння. Нею обкурювали хворого на лихоманку, прикладали до ран, фурункулів, вважали засобом, що сприяє росту волосся, застосовували при хворобах очей, від зубного болю. Пастухи на гірських полонинах висохлою шкірою Г. лікували себе і худобу від зміїних укусів. Із лікувальною метою вживали також гадючий жир, зуби та мозок.

ГОРОБЕЦЬ повсюдно вважався нечистим птахом. У цьому відобразились як християнські уявлення, так і те, що Г. шкодили посівам. Існували спеціальні замовляння й магічні дії, що мали боронити засіяні поля від Г.

За народними повір'ями, багато Г. гине в так звану *горобину ніч,* що наступає напередодні св. Семена (1 вересня ст. ст.) і супроводжується дощем, громом і блискавкою. Цієї ночі Г. збираються до лісу, де чорт міряє їх міркою; живими лишаються лише ті, що не вмістилися в мірку.

ЖАБА, як і змія, наділялася здатністю приносити людині як добро, так і зло. За деякими легендами, вона була створена самим Богом. Убивство Ж. вважалося тяжким злочином, яким людина могла накликати біду на себе та своїх близьких. Якщо палицею відігнати вужа або змію, котрі напали на Ж., така палиця набувала чудодійних властивостей: нею можна було відвертати градові хмари, здобувати багатство та ін.

Водночас Ж. виступала уособленням нечистої сили, її створення приписували чортові, а укуси цілком безпідставно вважали небезпечними й навіть смертельними. Ж. остерігалися брати в руки, боячись бородавок. У тому, що Ж. перебігає дорогу або з'являється в хаті, бачили недобру прикмету. Ж. здавна використовувалася в замовляннях, ворожіннях та інших магічних діях як приворотний або відворотний засіб.

Ж. займала помітне місце і в народній медицині. Мертву Ж. прикладали до наривів як своєрідний компрес, що мав сприяти визріванню нариву. Особливо часто Ж. використовували від лихоманки. Живу Ж. клали за пазуху або лякали нею хворого. Сушену Ж. носили на шиї як ладанку, іноді нею обкурювали немічних. Вірили, що молоко, в яке вкинули Ж., здатне зцілити від укусу гадюки.

У народній метеорології кумкання Ж. віщувало наближення негоди. За народним повір'ям, весною Ж. починають скрекотати, коли прогримить перший грім. Якщо вони скрекочуть вночі, можна не чекати морозу. На Чернігівщині намагалися посіяти мак до того часу, коли почнеться кумкання Ж., а городню розса-

ду — після. Вважалося, що Ж. й миші передбачають засуху і переселяються туди, де буде волога і можна чекати на добрий урожай. У деяких місцевостях існувало повір'я, що для припинення засухи треба вбити Ж. або повісити її живою на дереві.

ЗАЄЦЬ, як і деякі інші тварини, пов'язувався із нечистою силою. Вважали, що З. створений чортом і служить йому, тому зустріч із цією твариною віщує невдачу. Щоб запобігти цьому, на дорогу кидали жмут сіна. На Харківщині вірили, що З., який з'являється поблизу житла, може бути передвісником пожежі.

З. досить часто присутній в обрядових та весільних піснях, дитячому фольклорі. У казкових сюжетах він переважно уособлює боягузтво.

ЗОЗУЛЯ поряд з вороном і совою віщувала строки життя і смерті, щасливе або нещасливе заміжжя, а також природні явища чи стихійні лиха. Той, хто де-небудь перший раз почує навесні голос З., мусив казати: *Зозуле, закуй мені, скільки літ я буду жити?* Якщо З. кувала на обійсті або в саду, тим самим віщувала саме господареві термін його життя. Вважалося, що З. може накувати добробут на весь рік, якщо при першій зустрічі з нею маєш у кишені гроші.

Голос З. був передвісником доброго або поганого врожаю: *Коли закує зозуля до Юрія* (23 квітня) *на голе дерево, то буде голодне літо, а якщо на лист, то буде поліття* (врожайне літо). Оскільки період кування З. закінчується, коли достигає ячмінь, казали, що вона *вдавилася колосом ячменю.*

В українському фольклорі З. — один із улюблених поетичних образів. Вона порівнюється з дівчиною або молодою жінкою, нещасливою в подружньому житті:

Ой, боровая зозуленько,
Чому ти рано не кувала,
Чому правди не казала?
Чужі дівки рано встали,
Щастя-долю розібрали,
А я молода опізнилася —
Лиха доля зустрілася.

Нерідко образ З. є символом горя, смутку. Над козаком, що загинув на війні, плачуть три сиві З.:

Ой, надлетіло дві,
три зозуленьки,
Всі три просивенькі
та всі три смутненькі:
Ой, одна упала
по конці головки,
А другая впала
по конець ніжочок,
А третя упала
по конець серденька
По конець головки —
то мати старенька,
По конець ніжочок —
сестричка рідненька,
По конець серденька —
то його миленька!

Існує ряд народних переказів про походження З. За одним із них, З. — це вдова, тому вона не в'є власного гнізда і не висиджує пташенят. За іншим, З. була колись жінкою, яка вбила свого чоловіка; тепер вона одинокою літає по лісах і ніколи не знайде собі пари. Широко розповсюджений мотив походження З. від дівчини, яка за певну провину була проклята матір'ю, батьком чи Богом. У Галичині вірили, що на сьомому році життя З. перетворюється на яструба і завдає шкоди в господарстві, нападаючи на курей та іншу домашню птицю. У подобі яструба З. також руйнує гнізда ластівок і горобців, тому ці птахи, як тільки помітять З., збираються зграєю і проганяють її.

КІНЬ здавна користувався традиційною пошаною: адже його роль у господарській діяльності та житті людини була неабиякою. Кінський череп наділявся

властивостями оберега від нечистої сили, вважався символом родючості. Господарі нерідко застромляли його у тин на городі, *щоб все родило,* або тримали на пасіці, *щоб бджоли велися*, прикріплювали на клуні від чарівників та інших злих істот. Голову К. закопували під час будівництва греблі, щоб *болотяний дідько* не зміг її зруйнувати. Вважалося, що зілля, яке проросло крізь очниці покинутого кінського черепа, має не тільки лікувальну, а й чудодійну силу.

Із цими віруваннями тісно пов’язаний звичай прикрашати дах будівлі стилізованими кінськими головами, зверненими у протилежні боки. Оздоба, що мала назву *коник,* зустрічалася в оформленні інтер’єру хати. На Чернігівщині подібними фігурками декорували бокову опору мисника для посуду.

Слід зазначити магічні дії та повір`я, пов’язані з кінською підковою. Загальнопоширеним було вірування, що знайти підкову в дорозі є доброю прикметою. Не тільки на селі, а й у містах існував звичай прибивати підкову до порога, *щоб усяке йшло з добром до хати.* Підкова, прикріплена до порога стайні, охороняла коней від злодіїв, а вкинута у дійницю — оберігала корів від відьом.

Водночас не менш поширеним було ставлення до К. як уособлення нечистої сили, котра могла перевтілюватися в цю тварину. Відомим є казковий сюжет про відьму, яка обернулась К. і була покарана — їй підкували руки й ноги.

КІТ, за деякими легендами, був створений Богом; це чиста тварина, прихильна до людини. В деяких місцевостях К. приписували здатність охороняти обійстя від усього злого. Разом із тим чорна кішка виступала улюбленою у народі формою уособлення нечистої сили. Широковідомий мотив перевтілення відьми на чорну кішку використаний М. В. Гоголем у Травневій ночі, або Утопленій"

КОЗА в традиційних віруваннях українців відігравала неоднозначну роль. З одного боку, ця тварина вважалася породженням диявола. Побутувало уявлення, що відьма боїться К. і ніколи не відбирає у неї молоко. Козла тримали у стайні разом з кіньми для охорони від нечистої сили, а також для того, щоб чорт їздив на ньому і не мучив коней.

Водночас К. символізувала родючість і життєву силу. Згадаємо хоча б традиційні обходи села з «козою», які влаштовувалися на Різдво у багатьох місцевостях України.

КУРКА. За народним повір’ям, К., яка починає співати, мов півень, віщує смерть господареві або комусь із членів сім’ї. Щоб відвернути нещастя, брали К. однією рукою за голову, другою — за хвіст і міряли нею відстань від стола до порога хати, а потім відтинали ту частину, яка торкалася порога. В деяких місцевостях, навпаки, К.., що співає, вважалася доброю прикметою, оскільки вона відганяє нечисту силу.

Як обрядовий атрибут, що символізує продовження роду, К. використовувалась у весільному ритуалі. Її приносили з собою весільні гості; смажена К. була обовязковою обрядовою їжею молодих.

ЛАСТІВКА. В українців склалося доброзичливе ставлення до Л. як *божої пташки.* У колядках Л. віщує господареві добробут, сім’ї — щастя і благополуччя. Доброю прикметою вважалося, якщо Л. зів’є гніздо на хаті. Зруйнувати його — великий гріх: на обличчі винного можуть з’явитися веснянки або ж Л. буде літати до корови і зіпсує її молоко.

Загальнопоширеним було повір'я, що Л. не відлітають у вирій, а зимують на дні річок, озер, криниць або моря, з'єднавшись одна з одною у вигляді ланцюжка. Той, хто вперше бачив навесні Л., кидав у неї грудочкою землі, примовляючи: *На тобі, ластівко, на гніздо!*

ЛЕЛЕКА. Вірили, що цей птах приносить щастя тій оселі, де він збудував гніздо. Її господар вважався шанованим у селі чоловіком. Якщо ж хтось поруйнує це гніздо, то станеться біда — Л. принесе вогню і спалить хату або накличе грозову хмару.

Щодо походження Л. існувало чимало легенд. За однією з них, Бог дав людині лантух і наказав віднести далеко в ліс з умовою не розв'язувати і не заглядати в нього. Та на півдорозі чоловік не витримав і поцікавився, що ж він несе. Тоді з мішка повистрибували жаби, вужі та змії і розповзлися по всьому світові. Розгніваний Бог перетворив чоловіка на Л. і звелів ходити по полях та болотах, шукаючи усяке гаддя.

МИША як давній супутник людини займає помітне місце в народних повір'ях, прикметах та фольклорі. Вона вважалася нечистою твариною. На Поділлі та Гуцульіцині переказували, що М. прогризла дірку в Ноєвому ковчезі, і рід людський врятувався лише завдяки котові, який задушив М. і заткнув дірку своїм хвостом. Загальнопоширсним було вірування, що М. обов'язково перетвориться на кажана, якщо з'їсть хоч крихту свяченої паски.

М. й кажана народ тісно пов'язував із світом відьом і чарівників, які можуть обертатися в цих тварин або перетворювати на них людей. Кістки кажана використовували у ворожінні як приворотний засіб. На Прикарпатті вважали, що мертвий кажан, прикріплений над дверима стайні, здатен відігнати нечисту силу.

Щоб уберегти збіжжя і продукти від М., виконували спеціальні ритуальні дії або проголошували замовляння. На Харківщині комору з хлібом кропили водою, освяченою в церкві на Маковія, примовляючи: *Миші й щурі, не ходіть сюди, вас маковіївська вода поб`є!* Іноді, щоб позбутися М. їхні нори закладали шматочками дерева. в яке вдарила блискавка.

Спостереження за поведінкою М. відбилися в народних передбаченнях погоди і врожаю. Так, па Сумщині відзначали, що коли М. мостить гніздо на вершечку копиці сіна, зима буде холодною.

ПІВЕНЬ. За народним повір'ям, крик П., що віщує наближення дня, відганяє від хати нечисту силу і злих духів. У численних оповіданнях про відьом, чортів та упирів людина, що протистоїть потойбічному, повинна протриматися цілу ніч, поки не заспіває П. Тоді нечиста сила змушена відступити (цей мотив знайшов яскраве втілення в повісті М. В. Гоголя «Вій»). Якщо ж П. обходив навколо обійстя, а потім злітав на тин і співав, знали: треба чекати гостей.

Особливими властивостями народна уява наділяла червоного П. Вважалося, що він приносить щастя, охороняє худобу від відьом, а маленьких дітей — від підміни нечистою силою. Широковідомий переказ про червоного П., який може показати захований скарб або й сам ототожнюється зі скарбом.

СОВА здавна була уособленням темних, зловісних сил. Крик С. вночі віщує нещастя; якщо С. вдариться крилами у вікно — згорить хата або помре її господар. Вірили, що по почах С. показує чортові гнізда інших птахів, тому вдень птахи переслідують її, аби помститися.

А за сим словом бувай же здоров,
Бувай же здоров, пан-господарю,
Пан-господарю, старший братчику;
Не сам собою — із газдинькою,
Із газдинькою, з всею челядкою:
Із синоньками, із доненьками,
А з усім родом, з гречним обходом!

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Іст.-етногр. дослідження. К., 1977.

Архив Юго-Западной России. К., 1886. Ч. VII, т. 1.

Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представленнях восточных славян. Л., 1983.

Бламквист Е. Э. Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов // Восточнослав. этногр. сборник. М., 1956.

Бойківщина: Іст.-етногр. дослідження / За ред. Ю. Л. Гошка К., 1983.

Бойко В. М. Українські народні традиції в сучасному одязі. К., 1970.

Болтарович З. Е. Народне лікування українців Карпат кінця XIX — початку XX ст. К., 1980.

Борисенко В. К. Весільні звичаї та обряди на Україні. К., 1988.

Бромлей Ю. В. Очерки теории этноса. М., 1983.

Вовк Ф. Студії з української етнографії та антропології. Прага, б. р.

Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовнои культуры (По материалам родильной обрядности украинцев). К., 1981.

Гнатюк В. М. Похоронні звичаї і обряди // Етногр. збірник. Львів, 1912. Т. 31—32.

Галовацкий Я. Ф. О народной одежде и убранстве русинов или русских в Галичине и северо-восточной Венгрии. СПб., 1877.

Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. К., 1979.

Горленко В. Ф., Бойко І. Д,. Куницький О. С. Народна землеробська техніка українців. К., 1971.

Гошко Ю. Г. Населення Українських Карпат XV—XVIII ст. К., 1976.

Гуслистый К. Г. Вопросы истории Украины и этнического развиткя украинского народа К., 1963.

Гуцульщина: Іст.-етногр. дослідження / За ред. Ю.Л. Гошка К., 1987.

Данилевский Г. Нравы и обычаи украинских чумаков // Биб-ка для чтения. СПб., 1857. Ч. 143.

Де ля Флиз. Этнографическое описание крестьян Киевской губернии. Б. м., 1884.

Доманицький В. Народний календар у Ровенськім повіті Волинської губернії // Матеріали до укр. етнології. Львів, 1912. Т. 15.

Драгаманов М. П. Малорусские народные предания и рассказы. К., 1876.

Етнографія Києва і Київщини: Традиції й сучасність / За ред. В. Ф. Горленка. К., 1986.

Єфименко А. Я. Дворищное земледелие в Южной Руси // Рус. мысль. 1892. № 4—5.

Зеленин Д. К. Тотемы-деревья в сказаннях и обрядах европейских народов. М.; Л., 1937.

Зубрицький М. Велика родина в Мшанці Старосамбірського повіту // Зап. Наук, тов-ва ім. Шевченка 1906. Вип. 73.

Космма Т. В. Сільське житло Поділля. Кінець XIX—XX ст.: Іст.-етногр. дослідження. К., 1980.

Костомаров М. Етнографічні писання Костомарова К., 1930.

Кравець О. М. Сімейний побут і звичаї українського народу. К, 1966.

Кувеньова О. Ф. Громадський побут українського селянства К., 1966.

Кулиш П. Записки о Южной Руси. СПб., 1857. Т. 2.

Культурно-бытовые процессы на юге Украины / Под ред. Ю. В. Ивановой. М., 1979.

Кульчицька О. А. Народний одяг західних областей УРСР. К., 1959.

Курочкін О. В. Новорічні свята українців: Традиції і сучасність. К, 1978.

Левицкий О. Общинные формы заключения бракав Южной Руси в XVI и XVII в. // Киев. старина 1900. № 1.

Максимович М. А. Дни и месяцы украинского селянина // Собр. соч. К, 1877. Т. П.

Мандибура Д. М. Полонинське господарство Гуцульщини другої половини XIX — 30-х років XX ст. К., 1978.

Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. К., 1860.

Матейко К. І. Український народний одяг. К., 1977.

Материальная культура компактных этничєских групп на Украине: Жилище / Под ред. М. Г. Рабиновича. М., 1975.

Наулко В. И. Развитие межэтнических связей на Украине. К., 1975.

Наулко В. И. Украинцы. К., 1980.

Николаева Т. А. Украинская народная одежда: Среднее Поднепровье. К., 1988.

Охримович В. Про останки первісного комунізму у бойків-верховинців // Зап. Наук, тов-ва ім. Шевченка. 1899. Вип. 31.

Пономарев А. П. Развитие семьи на Украине. К., 1989.

Рыбаков Б. А. Язичество древних славян. М., 1981.

Самойлович В. П. Українське народне житло. К., 1972.

Свята та обряди трудящих Києва / За ред. Б. В. Попова. К., 1983.

Семейный быт народов СССР / Под ред. Т. А. Жданко. М., 1990.

Скрипник Г. А. Етнографічні музеї України. К., 1989.

Стельмах Г. Ю. Історичний розвиток сільських поселень на Україні: Іст.-етногр. дослідження. К., 1964.

Сумцов Н. Ф. Культурные переживання. К., 1890.

Сявавко Є. І. Українська етнопедагогіка в її історичному розвитку. К., 1974.

ТкаченкоЛ. О. Динаміка етнічного складу Закарпаття // Нар. творчість та етнографія. 1974. № 1.

Токарев С. А. Религиозные верования восточнославянских народов XIX—XX вв. М.; Л., 1957.

Українці: Іст.-етногр. дослідження / За ред. К. Г. Гуслистого. К., 1959.

Франка І. Сліди снохацтва у наших горах / / Житє і слово. 1895. № 4.

Чубинский П. П. Труды зтнографическо-статистической зкспедиции в Западно-русский край. СПб., 1872-1878. Т.І-VП.

Шухевич В. Гуцульщина. Львів, 1901—1908.Ч.1—5.

Щапов Я. Н. Брак и семья в Древней Руси // Вопр. истории. 1970. № 10.

Эварницкий Д. И. Запорожье в преданиях народа СПб., 1888.

Этнография восточных славян: Очерки традиционной культури / Под ред. Ю. В. Бромлея, К. В. Чистова М., 1987.

Ящуржинский X. Свадьба мапорусская как религиозно-бытовая драма // Зап. Наук, тов-ва ім. Шевченка. 1897. Т. 16, кн. 2.

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК

А

Б

В

Г

Д

Е

Ж

З

І

К

Л

М

Н

О

П

Р

С

Т

У

Ф

Х

Ц

Ч

Ш

Ю

Я

ЗМІСТ

Довідкове видання

Пономарьов
Анатолій Петрович
Артюх
Лідія Федорівна
Косміна
Тамара Володимирівна та ін.

Ілюстрований етнографічний довідник

УКРАЇНСЬКА МИНУВШИНА

2-е видання

Художнє оформлення та редагування
О. Г. Григора
Технічний редактор
Є. Г. Рубльов
Коректори *Т. А. Лукашина*
З. *П. Чиркова*

Підп. до друку 10.01.94. Формат 70x84/16. Папір офс. № 2. Гарн. Тип Тайме. Офс. друк. Ум. друк. арк. 17,44 + вкл. 2,18. Ум. фарбовідб. 26,85. Обл.-вид. арк. 17,4 + вкл. 2,61. Вид № 3082. Зам. № 4-1005.

Видавництво "Либідь" при Київському університеті
252001 Київ. Хрещатик, 10

Київська фабрика друкованої реклами
252067 Київ, Виборзька, 84

У45 Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. — 2-е вид./ А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. К.: Либідь, 1994.— 256 с.; іл.
ISBN 5-325-00592-8

Ця книга — своєрідна енциклопедія традиційної культури та побуту українців. Стислі, але ємкі відомості про забуті способи ведення господарства, хатнє начиння, народну моду, кулінарію, медицину, звичаї та обряди, демонологію тощо розміщені за зручним для читача тематично-абетковим принципом і супроводжуються оригінльними ілюстраціями.

Для етнографів, істориків, мистецтвознавців, фольклористів, усіх, хто прагне відродити національну спадщину.

У 0505000000—014 / 224-94 без оголошення **ББК 63.5(4УКР)я2**